Focus Group Nosari

100 RICETTE DI PASTA

www.cucinait.com

Questo librino è il frutto di un'interessante esperienza innovativa, ideata da cucinait e realizzata in collaborazione con il Pastificio Nosari. Grazie alle particolari caratteristiche del nostro sito, infatti, e alla vivace comunità degli utenti registrati, è stato possibile individuare un "Focus Group": Nosari ha definito le caratteristiche (di età e residenza) richieste per partecipare e cucinait ha rivolto l'invito ai suoi lettori, che hanno spontaneamente aderito fino a costituire un gruppo di 100 persone. Tutti i partecipanti hanno ricevuto in regalo cinque chili di pasta, per una allegra prova d'assaggio e hanno inserito, in un forum dedicato, ricette, commenti e immagini. L'intera comunità dei lettori ha potuto seguire sul sito, giorno dopo giorno, per un mese, l'entusiasmante scambio di ricette, resoconti e opinioni. Tante idee e tante proposte, che cucinait ha elaborato e raccolto in questo librino, disponibile sul sito come regalo per tutti.

I PROTAGONISTI

I 100 partecipanti al Focus Group, autori delle ricette

Affetti Iris
Albani Stefania
Andretta Laura
Antoniotti Roberto
Austoni Susanna
Baravelli Grazia
Barbi Silvia
Basile Elena
Benedetti Serena
Benni Silvia
Berardinetti Marinella
Berga Luca
Bertola Simonetta
Bocconi Daniela
Boffelli Donatella
Bonazza Annamaria
Bonera Anna
Bonetti Viviana
Casiraghi Maria Giulia
Cassaghi Mariarosa
Cavedoni Milva
Cecchi Elisabetta
Cencioni Patrizia
Centini Cecilia
Chiaraviglio Stefano
Chiarmetta Federica
Colaci Alessandra
Dani Carla Patrizia
De Masi Teresa
De Pin Marco
Diaferia Gabriella
Famoso Fiorella
Fedeli Francesca
Ferrari Antonia
Fotunato Agata
Frigerio Simona
Fulghieri Maria Giulia
Gaifami Andrea
Galantini Rossana
Gazzo Luca
Gentili Rosa
Gentili Giovanna
Grasselli Maria Giuseppina
Groppi Grazia
Innocenti Frida
Libertini Emanuela
Lucchini Amanda
Mainardis Russo Elena
Malgrati Carmela
Manfredi Gianluca
Mantovi Annamaria
Marchisio Rosanna
Martin Nadia
Mason Erika
Matteo Franco
Migliazza Rita
Millonig Raffaela
Mittica Anna Tiziana
Monti Stefania
Moroni Andrea
Mosca Daniela
Nocco Tamara
Notari Chiara
Nunziata Cristina
Paoletti Antonella
Peletti Patrizia
Perodo Cancian Marcella
Pianesi Natalia
Piaser Elda
Placentino Giovanna
Querci Sibilla
Rada Antonella
Razzaia Giuseppe
Remondino Federica
Rizzo Simone
Rocci Roberto
Romagnoli Silvia
Roncaglia Daniele
Rossi Paola
Rubboli Francesca
Russo Roberta
Santoni Laura
Sargenti Francesca
Sargenti Michele
Scarrone Alessandra
Schivazappa Cinzia
Signorini Fabrizio
Stagni Gabriele
Stefanacci Paolo
Stella Rita
Tomasi Elena
Urioli Antonella
Varaldo Alessandro
Vegnaduzzo Milena
Vignati Claudia
Villani Lucia
Zarotti Mauro
Zingaro Laura
Zoboli Stefania
Zorzoli Roberta

L'azienda

Pasta Nosari S.p.A, fondata nel 1925, a Piadena (Cr), come azienda a conduzione familiare, oggi raggiunge con il 70% della sua produzione la Germania, la Francia, il Belgio, l'Inghilterra, la Spagna e l'Olanda, mentre riserva al territorio italiano il rimanente 30%. Quattro linee produttive "in continuo", a ciclo automatico, 24 ore al giorno, per cinque giorni alla settimana assicurano la produzione di numerosi formati, di pasta all'uovo e di semola, tra i quali anche quelli testati dai partecipanti al Focus Group.

PASTA DAL 1925 nosari

www.pastanosari.it

I FORMATI E LE RICETTE

Pasta all'uovo

I nastrini — *pag. 1*

Le pappardelle — *10*

I nidi o tagliatelle — *19*

Pasta di semola

I fusilli — *28*

Le trenette — *37*

NASTRINI AI FIORI DI ZUCCA

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – pomodorini ciliegia g 150 – 12 zucchine – 12 fiori di zucca – basilico – parmigiano grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale-pepe in grani.

Cuocere in olio extravergine d'oliva i pomodorini ciliegia maturi, tagliati a metà (eventualmente aggiungere anche un po' di passata a pezzettoni), le piccole zucchine tagliate a dadini e i fiori di zucca ridotti a listerelle, privati del pistillo amaro. Salare e, a fine cottura, aggiungere alla preparazione qualche fogliolina di basilico fresco. Scolare la pasta al dente, quindi versarla nel sughetto, bagnarla con un poco della sua acqua di cottura e saltarla in padella con aggiunta di parmigiano e pepe macinato. Servirla subito.

Commenti: ho preparato questo sugo, uno dei miei preferiti, dopo una bella spesa al mercato. I fiori di zucca si possono usare anche nelle frittate.

NASTRINI FANTASIA

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – 15 noci – pinoli – 2 pomodori maturi – un mazzetto di rucola – Parmigiano Reggiano grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale.

Spellare i gherigli di noce e pestarli nel mortaio insieme a una manciata di pinoli, alla rucola e ai pomodori tagliati a pezzetti fino a ottenere una crema. Salare e aggiungere circa g 80 di olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale. Cuocere i nastrini, scolarli, tenendo da parte un po' d'acqua di cottura per stemperare la crema, quindi condirli, amalgamando bene il tutto e aggiungere del Parmigiano Reggiano grattugiato.

NASTRINI E RADICCHIO

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – radicchio verde tagliato fine g 100 – uno scalogno – una piccola provola affumicata – burro – vino bianco secco – sale.

Sciogliere una grossa noce di burro in una pentolina, aggiungere lo scalogno tagliato a julienne. Quando sarà imbiondito unire il radicchio e lasciar morire a fuoco basso, poi versare un dito di vino bianco, salare e far cuocere adagio, senza asciugare troppo. Tagliare la provola a dadini. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla e trasferirla nella padella con il radicchio, bagnarla eventualmente con un mestolino della sua acqua di cottura e aggiungere in ultimo la provola. Servire caldo.

NASTRINI CON GLI STRIGOLI

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – passata di pomodoro g 250 – prosciutto crudo, a dadini, g 80 – una piccola cipolla – un mazzetto di strigoli – olio extravergine – sale.

Soffriggere la cipolla tritata in un po' d'olio e rosolarvi i dadini di prosciutto per pochi secondi, quindi aggiungere la passata di pomodoro e farla cuocere lentamente per 15-20 minuti. Per ultimo mettere le foglie sminuzzate degli strigoli ben lavati (solo alla fine perché altrimenti, se troppo cotti, perdono il loro caratteristico sapore amarognolo), un pizzico di sale e i nastrini cotti al dente; saltare la pasta nel sugo e servirla.

Commenti: gli strigoli sono quell'erbetta con le foglioline ovali allungate e leggermente carnose (il nome scientifico della pianta è "silene enflata"), che in Romagna si raccoglie sui sentieri della pineta oppure lungo i fossi. Li avevo conservati appena sbollentati in freezer da circa un mese perché non è più stagione. Naturalmente la ricetta sarebbe venuta meglio con quelli freschi!

NASTRINI CON POMODORINI, PANCETTA E GRANA

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – perini maturi g 200 – pancetta g 100 – uno scalogno – basilico – Grana Padano – olio extravergine – sale – pepe.

In una capiente pentola in alluminio con due manici, mettere un po' d'olio e lo scalogno a soffriggere. Nel frattempo pelare i pomodori perini, dopo averli immersi per qualche secondo nell'acqua bollente e tagliarli a dadini. Quando lo scalogno sarà leggermente imbiondito, aggiungere la pancetta a dadini e lasciare rosolare, quindi unire i pomodori, sale e pepe e lasciare soffriggere a fuoco basso. Intanto mettere una pentola al fuoco con l'acqua dove cuocere la pasta. Appena l'acqua bollirà, buttare i nastrini e cuocerli. Quando la pasta sarà al dente, scolarla con il ragno e metterla nella casseruola del sugo; girarla per farla insaporire, completando con foglie di basilico e Grana Padano in scaglie.

NASTRINI CON MELANZANE E GORGONZOLA

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – una spessa fetta di pancetta g 100 – Gorgonzola g 80 – 2 grosse melanzane viola chiaro – aglio – prezzemolo – olio extravergine – sale pepe nero in grani.

Tagliare a dadini le melanzane, senza metterle sotto sale. Lasciarle sfrigolare in padella per un quarto d'ora circa insieme a qualche cucchiaio di olio e un paio di spicchi di aglio. In un'altra padella soffriggere la pancetta a dadini, piano piano, a fuoco dolce, perché fa presto a perdere la sua dolcezza. Aggiungere le melanzane rosolate, un pizzico di sale, i nastrini cotti al dente, qualche cucchiaiata di acqua di cottura della pasta, mescolare e ricoprire il tutto con dadini di Gorgonzola, una spolverata di pepe nero, un pizzico di prezzemolo tritato e servire.

Commenti: le melanzane usate in questa ricetta sono quelle grosse, di colore viola chiaro, dolcissime, senza assolutamente il "piccantino" tipico di quelle viola scuro; inoltre sono veloci da cucinare.

NASTRINI AL GORGONZOLA

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – Gorgonzola g 200 – gherigli di noci – rucola – sale.

Lessare la pasta in acqua bollente salata. Intanto, nella terrina dove poi si verserà la pasta, lavorare con la forchetta il Gorgonzola per ammorbidirlo. Aggiungere anche qualche gheriglio di noce spezzettato e un mestolo di acqua della pasta; scolare i nastrini al dente, versarli sul Gorgonzola e aggiungere qualche foglia di rucola tritata. Mescolare bene e servire.

NASTRINI, ZUCCHINE E CAROTE

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – carote g 100 – zucchine g 100 – ricotta g 100 – erbette aromatiche miste – olio extravergine – sale – pepe in grani.

Portare a bollore abbondante acqua salata per cuocere la pasta. Tagliare zucchine e carote a piccoli pezzi; soffriggere 2 cucchiai di olio con le erbette aromatiche, unire le zucchine, le carote e stufarle lentamente con un pizzico di sale. A parte, fate sciogliere la ricotta con un po' di acqua calda della pasta, aggiungervi i nastrini cotti al dente, le carote e le zucchine stufate, mescolare e insaporire con pepe macinato.

NASTRINI AI PEPERONI ROSSI

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – una manciata di funghi secchi – 1 peperone rosso di media grandezza – 2 spicchi d'aglio – prezzemolo – granulare vegetale – latte – panna liquida – Brandy – olio extravergine – sale – pepe.

Ammollare i funghi in due bicchieri di latte per circa un'ora. Scolarli e strizzarli per bene, soffriggerli in un tegame con due cucchiai d'olio extravergine e uno spicchio d'aglio in camicia (da togliere a fine cottura). Salare, pepare e aggiungere un cucchiaino di granulare vegetale, precedentemente stemperato in due cucchiai d'acqua. Far evaporare. Fatto ciò, versare un bicchierino di Brandy precedentemente riscaldato e fiammeggiare. A cottura ultimata, mettere il trito di prezzemolo. Pulire, lavare e tagliare grossolanamente a dadi il peperone rosso, quindi farlo soffriggere a fuoco vivo in un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva, aggiustare di sale e pepe. Lasciare raffreddare i due ingredienti (funghi e peperone), metterli nel mixer, aggiungendo un bicchiere di panna liquida e frullare il tutto. Si deve ottenere una salsina con la consistenza di una crema. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla (conservando alcuni cucchiai d'acqua di cottura) e farla saltare in padella insieme alla salsina. Nel caso in cui il tutto risultasse troppo denso, incorporare l'acqua di cottura.

NASTRINI CON STRACCHINO E RADICCHIO ROSSO

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – stracchino g 200 – una cipolla rossa (piccola) – 2 cespi di radicchio trevisano – olio d'oliva – sale.

Portare a bollore l'acqua salata e cuocervi la pasta. Cuocere intanto la cipolla tritata in poco olio, aggiungere il radicchio tagliato finemente e lasciarlo stufare per pochi minuti. Appena la pasta è pronta per essere scolata, aggiungere al sugo di radicchio lo stracchino, farlo fondere un poco, poi unire la pasta e saltarla fino a che lo stracchino non sarà completamente sciolto. Servire caldo.

Commenti: se siete a dieta potete sostituire lo stracchino con la ricotta (nel caso va aggiunto un pizzico di sale, che avrete notato, nella ricetta non c'è). Non andrà fatta cuocere, ma aggiunta a fuoco spento al radicchio e mescolato a freddo con la pasta.

NASTRINI ALLA SALSICCIA CON RUCOLA E POMODORO

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – salsiccia fresca g 200 – 4 pomodori – un mazzetto di rucola – peperoncino – scalogno – olio extravergine – sale.

Mentre l'acqua bolle, rosolare in poco olio lo scalogno tritato finemente, unire la salsiccia sbriciolata, un pizzico di peperoncino, saltare tutto per pochi minuti e infine aggiungere una dadolata di pomodori maturi. Spegnere il fuoco, aggiustare di sale e condire la pasta al dente, completando con la rucola tagliata.

NASTRINI AL BRANDY E PROSCIUTTO

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – un pezzetto di prosciutto cotto g 100 – uno scalogno – panna liquida – Brandy – olio extravergine – sale – pepe.

Portare a bollore l'acqua per la pasta. Intanto, affettare lo scalogno e metterlo in una padella con un po' di olio; appena è appassito, aggiungere il prosciutto a dadini e rosolarlo a fuoco dolce. Sfumare con un dito di Brandy e continuare la cottura mentre l'acqua bolle. Buttare i nastrini, quindi scolarli al dente, unirli al prosciutto cotto e saltarli con l'aggiunta di un po' di panna (circa g 50) ed eventualmente qualche cucchiaio di acqua della pasta, sale e pepe. Portare subito in tavola.

NASTRINI AL MASCARPONE

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – mascarpone g 150 – 2 tuorli d'uovo – noce moscata – grana lodigiano – sale.

Portare a bollore l'acqua salata per cuocere la pasta. Amalgamare in una ciotola il mascarpone con i tuorli d'uovo, mescolando bene e aggiungendo una buona grattugiata di noce moscata e un poco di sale, per ottenere una crema omogenea. Appena la pasta sarà cotta, mescolarla alla crema di mascarpone, eventualmente bagnarla con un mestolino della sua acqua di cottura e completarla con una abbondante spolverata di grana lodigiano (oppure padano). La pasta va servita in piatti caldissimi.

Commenti: questa è una ricetta semplicissima, tratta da un libricino di cucina tipica lodigiana.

NASTRINI MARINI

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – 2 fette grandi di salmone fresco g 400 – gamberetti g 400 – succo e buccia di un grosso limone (biologico) – mezzo vasetto di uova di lompo – olio extravergine – sale – pepe.

Cuocere a vapore il salmone per 15 minuti e i gamberetti per 10 minuti. Lasciar raffreddare e sgusciare i gamberetti. Sbriciolare il salmone con le mani, così si riescono a eliminare bene tutte le spine, metterlo in un grande piatto fondo con i gamberetti sgusciati, le zeste, il succo di limone e lasciar marinare per 10 minuti. Intanto cuocere i nastrini in acqua salata per il tempo indicato sul pacco. Scolarli, rimetterli nella pentola con un giro di olio, mescolarli bene e rovesciarli in un largo vassoio perché si raffreddino. Aggiungere la pasta fredda al pesce marinato, le uova di lompo, aggiungere un filo d'olio e aggiustare di sale e pepe.

Commenti: questa pasta si può mangiare anche il giorno dopo; l'ho fatto anch'io e i nastrini erano ancora ottimi. I gusti sembravano aver fatto amicizia; si sentiva bene il sapore del pesce e quello leggero del limone; ho aggiunto solamente un filo d'olio perché la pasta si era asciugata un po'.

NASTRINI AL RAGÙ DI SEPPIOLINE

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – seppie g 800 – una cipolla – aglio – basilico – salsa di pomodoro – olio d'oliva – sale.

Dopo aver lavato sotto l'acqua corrente le seppie pulite, tagliarle a pezzettini e metterle a cuocere in una pentola finché avranno perso tutta l'acqua. Appena questa sarà evaporata, aggiungere 2 cucchiai di olio d'oliva, la cipolla sbucciata e affettata e 2 spicchi d'aglio schiacciati. Far rosolare, unire g 250 di salsa e continuare la cottura per 20 minuti. Nel frattempo lessare al dente i nastrini, scolarli, trasferirli nel sugo di seppie, bagnarli con un mestolino della loro acqua di cottura, aggiungere una manciata di basilico spezzettato e saltarli velocemente.

Commenti: ho realizzato questa ricetta per salutare gli amici prima della partenza per le vacanze estive; abbiamo cenato in terrazza a lume di candela.

NASTRINI CON RAGÙ DI CROSTACEI

Ingredienti: dose per 6 persone
nastrini g 500 – 6 grossi scampi – odori per il brodo (sedano, cipolla, aglio fresco, timo).

Per il ragù: mazzancolle g 500 – gamberoni g 500 – burro – 4 pomodori S. Marzano molto maturi – peperoncini interi – aglio – Cognac – olio extravergine – sale.

Per le polpette: pecorino dolce g 50 – Parmigiano Reggiano g 50 – 2 grosse melanzane – 2 uova intere – peperoncino in polvere – aglio – pangrattato – prezzemolo – olio extravergine – sale.

Prima di tutto preparare le polpette (si possono fare anche il giorno prima). Tagliare le melanzane a metà per il senso della lunghezza, togliere con un cucchiaio la parte interna con i semi e lessarle in acqua leggermente salata per circa 15 minuti; quando si sono completamente raffreddate tritarle con il coltello fino a ottenere una poltiglia (meglio non usare il mixer); aggiungere quindi le uova, 1 spicchio d'aglio tritato, prezzemolo tritato, il peperoncino, il sale e tutto il formaggio grattugiato. A questo punto aggiungere il pangrattato fino a raggiungere una consistenza tale da poter formare delle polpettine non più grandi di 2,5 cm di diametro. Friggerle in olio extravergine d'oliva finché risulteranno ben dorate.

Preparare il ragù: sgusciare le mazzancolle e i gamberoni, tenendo da parte teste e gusci. Scaldare in padella g 50 di burro e due cucchiai d'olio, aggiungere 1 spicchio d'aglio schiacciato e 1 peperoncino intero e subito dopo le mazzancolle, il tutto a fiamma vivace; fiammeggiare con due dita di Cognac e salare, togliere tutto dal fuoco. Ripetere l'operazione con i gamberoni. Tenere i crostacei da parte con il loro sughetto e nella stessa pentola soffriggere 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino intero e far saltare per 5 minuti i pomodori spellati e tagliati a tocchetti; salare e unire ai crostacei. Lessare i nastrini nel brodo preparato con le teste e i gusci dei crostacei, messi da parte, con l'aggiunta degli odori e di un rametto di timo aromatico; nel frattempo preparare gli scampi interi, tagliati nella parte superiore con una forbice e saltarli per circa 10 minuti con una noce di burro e due cucchiai d'olio. Scolare i nastrini bene al dente e saltarli in una padella capace con il ragù. Servire direttamente con la padella, disponendo le polpette, leggermente scaldate in forno, su tutta la circonferenza e gli scampi a raggiera. Se il ragù dovesse essere troppo denso, allungarlo con un poco di brodo dei crostacei.

Commenti: per la buona riuscita del piatto è indispensabile che le polpettine siano molto piccole. Con lo stesso impasto si possono fare anche delle polpettine più grandi che, aggiunte a una salsa di pomodoro, diventano un ottimo antipasto.

NASTRINI IN GIALLO ALLA BOTTARGA

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – zafferano in polvere – bottarga – maggiorana – olio extravergine d'oliva – sale.

Cuocere i nastrini in abbondante acqua bollente con sale e zafferano; al momento di metterli nel piatto, condirli con abbondante olio crudo, una generosa grattugiata di bottarga e qualche foglia di maggiorana sminuzzata.

Commenti: al posto dello zafferano, che è molto costoso e purtroppo di qualità sempre più insoddisfacente, io aggiungo un po' di polvere di curcuma. Alla mia tavolata hanno anche grattugiato del pecorino e giurato che la mistura rimaneva commestibile, ma io non appoggio il matrimonio pesce-pecorino e non mi assumo la responsabilità del consiglio.

NASTRINI AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – frutti di mare (cozze, vongole, fasolari) g 800 – patate g 200 – pomodorini g 200 – prezzemolo (o erba cipollina) – aglio – vino bianco secco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe.

In una padella aggiungere all'olio un trito di aglio e prezzemolo, lasciando soffriggere per 2 minuti, quindi aggiungere le patate tagliate a cubetti, lasciare cuocere, sfumando con un po' di vino bianco. Nel frattempo, in una pentola a parte, fare aprire i frutti di mare, toglierli dal guscio e tenere da parte un po' di liquido filtrato. Cuocere la pasta al dente. Nella padella nella quale sono state cotte le patate aggiungere i frutti di mare, aggiustare con sale e pepe ed eventualmente aggiungere un po' di liquido tenuto da parte. Scolare la pasta, quindi farla saltare in padella con i molluschi e i cubetti di patata aggiungendo i pomodorini tagliati a metà. Servire in tavola, cospargendo a piacere con erba cipollina o prezzemolo fresco ed evitando l'uso di formaggio che non si sposa bene con il pesce.

Commenti: i pomodorini devono essere appena saltati e assolutamente cotti per breve tempo.

NASTRINI CON COZZE E FAGIOLI

Ingredienti: per 4 persone
nastrini g 250 – cozze kg 1 – cannellini secchi g 200 – dragoncello – aglio – crostini di pane – vino bianco secco – brodo vegetale – olio extravergine – pepe.

Lasciare i cannellini in ammollo per una notte, poi scolarli e farli sobbollire appena appena in una pentola di coccio con spicchi di aglio e il brodo vegetale necessario a coprirli, schiumarli nei primi 20 minuti e poi cuocere piano fino a cottura ultimata (due ore abbondanti). Nel frattempo, pulire bene le cozze con una spazzolina e farle aprire in una pentola con due spicchi di aglio, due cucchiai di olio e un bicchiere di vino bianco, lasciando coperto in modo che il vapore faccia aprire le valve dei frutti. Dopo circa cinque minuti, scolare le cozze, conservando il liquido di cottura e sgusciare i frutti, lasciando solo alcune mezze valve per decorazione. Frullare i 2/3 dei cannellini, poi passarli due volte al setaccio in modo da ottenere una cremina senza grumi; allungare con il brodo di cozze, qualche mestolo di brodo dei fagioli, aggiungere il dragoncello tritato e cuocervi i nastrini. Una volta cotti aggiungere i restanti fagioli e le cozze. Servire in cocci individuali abbondantemente spruzzati di pepe, con crostini di pane e le mezze valve come guarnizione e un filo di ottimo olio crudo.

Commenti: questa è una ricetta di origini campane; io, però, ho utilizzato il dragoncello come erba aromatica che conferisce un sapore particolare sia al pesce sia ai fagioli. In alternativa, si può aromatizzare anche con alloro, o con rosmarino. In quanto al sale, assente nella ricetta, aggiungerlo solo alla fine, se necessario. L'acqua delle cozze, infatti, è piuttosto salata.

NASTRINI AL SALMONE

Ingredienti: dose per 4 persone
nastrini g 250 – salmone affumicato g 150 – patate nuove g 150 – prezzemolo – scalogno – burro – vino bianco secco – olio extravergine – sale – pepe in grani.

Soffriggere lo scalogno con un po' di olio extravergine e una noce di burro. Dopodiché aggiungere il salmone a tocchetti e dopo un minuto bagnare con un dito di vino bianco. Nel frattempo nella pentola con l'acqua salata al bollore, mettere le patate novelle a tocchetti e dopo un paio di minuti calare i nastrini. Mentre la pasta sta cuocendo cospargere il salmone con del prezzemolo fresco appena tritato e con del pepe nero appena macinato. Scolare la pasta e le patate, versare il tutto nella padella con il salmone, bagnare con un mestolino di acqua della pasta, far insaporire per un minuto e portare in tavola.

PAPPARDELLE ALLE ZUCCHINE

Ingredienti: dose per 4 persone
pappardelle g 250 – 4 zucchine – una cipolla – 4 uova – Parmigiano Reggiano grattugiato – olio extravergine – sale – pepe.

Portare a bollore l'acqua salata per cuocere le pappardelle. Rosolare le zucchine, tagliate a rondelle, con olio e cipolla tritata. A parte, nella zuppiera, sbattere le uova intere con abbondante Parmigiano Reggiano, sale e pepe. Scolare la pasta al dente, mantecarla con le uova sbattute e successivamente aggiungere le zucchine.

Commenti: lavorando non ho molto tempo, quindi quando cucino le zucchine in padella come contorno ne tengo sempre da parte un po' per preparare questo piatto. A Nerano, in provincia di Napoli, questa ricetta si fa utilizzando un solo rosso d'uovo e aggiungendo della crema di latte.

PAPPARDELLE IN SALSA VERDE

Ingredienti: dose per 6 persone
pappardelle g 500 – spinaci freschi g 200 – ricotta g 100 – parmigiano grattugiato – pecorino grattugiato – Emmental grattugiato – gruviera grattugiato – aglio – latte – olio d'oliva – sale.

Lavare bene gli spinaci, lessarli velocemente e farli insaporire in olio con poco aglio, poi frullarli insieme a un po' di latte. Versare il frullato in un tegame e farlo scaldare su fuoco basso mescolandovi la ricotta, 2 cucchiai di parmigiano, 2 di pecorino, uno di Emmental e uno di gruviera; aggiustare di sale poi trasferirvi le pappardelle cotte al dente; bagnarle con un poco della loro acqua di cottura e saltarle velocemente a fuoco vivo.

PAPPARDELLE AL FORNO

Ingredienti: dose per 4 persone
pappardelle g 250 – besciamella morbida g 250 – 4 acciughe salate – olio extravergine d'oliva – sale – pepe.

Scaldare dell'olio in un padellino e sciogliervi le acciughe pulite; intanto lessare le pappardelle in abbondante acqua salata, scolarle, metterle in una pirofila unta; aggiungere alle acciughe la besciamella e del pepe. Versare il tutto sopra le pappardelle e fare gratinare per 5 minuti in forno caldo.

PAPPARDELLE CON FUNGHI, SPECK E PATATE

Ingredienti: dose per 6 persone
pappardelle g 500 – funghi misti surgelati g 300 – patate g 300 – speck g 100 – cipolla g 70 – aglio – un ciuffo di prezzemolo – concentrato di pomodoro – burro – dado ai funghi – brodo – vino bianco secco – olio extravergine – sale – pepe.

Sbucciare, tritare la cipolla e uno spicchio d'aglio e rosolarli in una larga padella con g 30 di burro e 4 cucchiai d'olio. Lavare e sbucciare le patate, tagliarle a dadini e rosolarle nel soffritto, a fiamma vivace, per qualche minuto. Aggiungere i funghi alle patate, fare insaporire per 2-3 minuti poi bagnare con un bicchiere di vino bianco secco. Lasciare evaporare, quindi unire 2 dl di brodo in cui sarà stato sciolto un cucchiaio di concentrato di pomodoro, un dado ai funghi e una spolveratina di pepe. Cuocere ancora finché i funghi e le patate saranno teneri. Intanto lessare le pappardelle al dente. Quando i funghi e le patate saranno cotti, aggiungere lo speck tagliato a listerelle e aggiustare di sale. Scolare la pasta e spadellarla per qualche minuto nel condimento; infine completare con prezzemolo tritato, un filo d'olio crudo e servire immediatamente.

Commenti: Ovviamente per chi è in vacanza in montagna... funghi appena raccolti!

PAPPARDELLE AL VERDE

Ingredienti: dose per 4 persone
pappardelle g 250 – fave fresche, sgranate g 100 – piselli sgranati g 100 – 4 cipollotti freschi – 2 carciofi – prezzemolo – Pecorino Romano, non troppo stagionato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe.

In una larga padella, fare appassire i cipollotti a rondelle in 4 cucchiaiate d'olio extravergine d'oliva; aggiungere i carciofi a spicchietti, dopo 5 minuti le fave e dopo altri 5 minuti i piselli e il prezzemolo tritato, sale, pepe. Far stufare il tutto per circa 5 minuti, bagnando con un mestolino di acqua di cottura della pasta, poi scolare quest'ultima al dente, trasferirla nella padella del condimento e farla saltare, abbondantemente cosparsa di formaggio grattugiato.

PAPPARDELLE ALLE MELE

Ingredienti: dose per 4 persone
pappardelle g 250 – una fetta di prosciutto cotto g 100 – 2 mele verdi – una cipolla – Parmigiano Reggiano – Cognac – panna liquida – olio extravergine d'oliva – sale.

Ammorbidire in una casseruola, con un po' di olio, la cipolla tagliata fine; salare e quando è ben sfatta aggiungere il prosciutto cotto tagliato a dadini, le mele a cubetti, un dito di Cognac e cuocere per pochi minuti in modo che non si disfino. Condire con questo sughetto le pappardelle scolate al dente, saltandole in padella velocemente, con g 200 di panna liquida. Servire con una spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Commenti: è quasi un chutney.

PAPPARDELLE E PERE

Ingredienti: dose per 4 persone
pappardelle g 250 – pecorino non proprio fresco g 100 – una pera croccante, non matura – pinoli – burro – peperoncino – sale.

Portare a bollore l'acqua salata e cuocervi la pasta. Intanto scaldare 2 cucchiai di burro in una padella e rosolarvi la pera fatta a fettine sottili perché si cuociano presto senza spappolarsi; quando saranno un po' dorate aggiungere mezzo cucchiaio di pinoli, che si tosteranno in un attimo. Spegnere. Scolare la pasta al dente; riaccendere il fuoco sotto la padella e sbriciolarvi dentro il pecorino che appena scaldato non avrà ancora cominciato a sciogliersi, trasferirvi le pappardelle e saltarle bagnandole con un mestolino di acqua di cottura; completare con un pizzico di peperoncino e servire.

Commenti: ho cercato di estrapolare questa ricetta da un piatto assaggiato in un ristorante.

PAPPARDELLE AL CRUDO, RICOTTA E MENTA

Ingredienti: dose per 4 persone
pappardelle g 250 – prosciutto crudo tagliato a listarelle g 100 – ricotta affumicata – olio extravergine d'oliva – menta – sale – pepe in grani.

Cuocere le pappardelle in abbondante acqua bollente salata. Far saltare il prosciutto, in padella, in 6-8 cucchiai di olio. Insaporire con una macinata di pepe e aggiungervi la pasta scolata al dente ed eventualmente bagnarla con un mestolino della sua acqua di cottura. Condire con abbondanti scaglie di ricotta affumicata e foglioline di menta. Far saltare le pappardelle in padella poi portarle immediatamente in tavola.

PAPPARDELLE E FILETTI DI TRIGLIA

Ingredienti: dose per 4 persone
pappardelle g 250 – 12 piccole triglie – 2 zucchine – 3 pomodori – 2 piccoli peperoni spagnoli (pimientos morrones) – una cipolla – timo – aglio – prezzemolo – olio extravergine – sale – pepe.

Tagliare le zucchine a julienne (un po' grossa), rosolarle a fuoco vivo per 10 minuti in due cucchiai di olio extravergine con due spicchi d'aglio, salarle quindi lasciarle riposare in un piatto inclinato per liberarle dall'eccesso d'olio. Far marinare in un cucchiaio d'olio aromatizzato con timo fresco i pomodori maturi e profumati, mondati dai semi e tagliati a filetti. Tagliare i peperoni a pezzetti e farli stufare per 20 minuti in un soffritto di olio e cipolla tritata, quindi frullarli e passarli al setaccio per ottenere una salsa. Sfilettare le triglie, friggerle brevemente in un largo tegame, con olio e aglio schiacciato, sale e pepe, quindi aggiungervi la pasta cotta al dente, la salsa di peperoni, le zucchine, i pomodori marinati ed eventualmente qualche cucchiaio di acqua della pasta. Mantecare bene, completare con abbondante prezzemolo tritato e portare subito in tavola.

PAPPARDELLE AL PARAGO

Ingredienti: dose per 4 persone
pappardelle g 250 – circa g 500 di parago – aglio – prezzemolo – peperoncino – carota – sedano – cipolla – passata di pomodoro – olio d'oliva – sale.

In un tegame capace di contenere il pesce intero soffriggere in due cucchiai di olio una carota, una cipolla e un gambo di sedano, tutto tagliato a dadini, quindi cuocervi a fuoco lento il pesce eviscerato e squamato. Nel frattempo soffriggere in una larga padella aglio, prezzemolo e peperoncino. Quando il pesce è cotto (circa 15-20 minuti) toglierlo dal tegame, diliscarlo e passare la polpa al setaccio facendolo cadere direttamente nella padella con il soffritto di aglio, prezzemolo e peperoncino. Far insaporire per circa 5 minuti poi aggiungere la passata di pomodoro (ne basta poca, giusto per dare un po' di colore) e far cuocere per altri 10 minuti. Cuocere al dente le pappardelle, scolarle, quindi farle saltare brevemente nella salsa di pesce.

Commenti: invece del parago, si può utilizzare il fragolino oppure altro pesce di proprio gusto. Se si desidera un sapore di mare più deciso, eliminare totalmente la salsa di pomodoro, avendo l'accortezza, però, di allungare un pochino la salsa di pesce con dell'acqua di cottura della pasta.

PAPPARDELLE ALLA CREMA DI STOCCAFISSO

Ingredienti: dose per 4 persone
pappardelle g 250 – stoccafisso g 800 – 4 spicchi d'aglio – prezzemolo – farina – latte – olio extravergine d'oliva – sale – pepe.

Mettere lo stoccafisso a bagno in acqua fredda per 3-4 giorni cambiando l'acqua ogni 4-5 ore. Trascorso questo periodo, togliere la pelle al pesce e lessarlo in poca acqua salata finché non diventa tenero (provare con una forchetta); lasciarlo intiepidire e pulirlo, conservando l'acqua di cottura dopo averla filtrata con un colino. Mettere pertanto lo stoccafisso a pezzetti nel bicchiere del mixer, azionare poi aggiungere lentamente g 250 di olio extravergine d'oliva in modo che sia assorbito dal pesce, amalgamarvi a questo punto 3 spicchi d'aglio e il prezzemolo tritati finemente; aggiustare di sale e pepe quindi omogeneizzare il tutto con un bicchiere di latte. Alla fine dovrà risultare una morbida crema. Mettere in una padella 4 cucchiaiate d'olio d'oliva e, appena caldo, aggiungere uno spicchio d'aglio in camicia, 2 cucchiai di farina che deve tostare leggermente (non deve colorire), e la crema di stoccafisso (circa 2 cucchiaiate per persona); mescolare per qualche minuto, amalgamando bene poi versare qualche mestolo dell'acqua di cottura dello stoccafisso, far sobbollire per qualche minuto e aggiustare di sale e pepe. Scolare le pappardelle cotte al dente in abbondante acqua salata, versarle in una zuppiera, condirle con la crema e portarle subito in tavola.

Commenti: se non si ha la possibilità, il tempo oppure la voglia di cimentarsi con la preparazione della crema di stoccafisso, si può "barare", acquistando dall'alimentarista del baccalà mantecato che ne è la preparazione industriale, o quasi, ed è piuttosto somigliante a quella fatta in casa. Questa è una ricetta che risale al 1800 ed è tipica della vicina penisola istriana. Viene tramandata da generazione in generazione e, per tradizione, è preparata in occasione del Venerdì Santo e della Vigilia di Natale.

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI PESCE

Ingredienti: dose per 6 persone
pappardelle g 500 – pomodorini ciliegia g 200 – olive verdi e nere snocciolate g 150 – pesce spada a dadini g 200 – 4 filetti di acciuga sott'olio – uno spicchio di aglio – un mazzetto di prezzemolo – peperoncino – olio d'oliva – sale.

Saltare in padella i dadini di pesce con due cucchiai di olio e l'aglio; scolarli quando sono dorati, salarli e lasciarli da parte. Versare nella stessa padella altri due cucchiai di olio d'oliva, quindi stemperare le acciughe; aggiungere i pomodori spaccati a metà e le olive; fare insaporire per 2-3 minuti; bagnare con un mestolo di acqua e lasciare sobbollire per 10 minuti. Regolare di sale, rimettere in padella il pesce e insaporire con il prezzemolo tritato e un bel pizzico di peperoncino in polvere. Intanto cuocere la pasta, scolarla, lasciandola acquosa e farla saltare in padella per un minuto a fuoco vivo; completare con un filo di olio d'oliva crudo e servire subito.

PAPPARDELLE ALLA FALSA CARBONARA

Ingredienti: dose per 4 persone
pappardelle g 250 – ricotta g 200 – pancetta affumicata g 100 – 2 peperoni gialli – una cipolla – rosmarino – timo – maggiorana – parmigiano grattugiato – olio d'oliva – sale – pepe in grani.

Imbiondire una piccola cipolla tritata in una padella con un po' d'olio d'oliva; unire i peperoni gialli tagliati a listelle e portare a cottura (eventualmente aggiungere un po' di acqua se asciugano troppo). Passare i peperoni (tenerne qualcuno da parte per la decorazione del piatto) al mulinetto (disco medio). Aggiungere la ricotta, 2 cucchiaiate di parmigiano, un po' di sale e mescolare bene, in modo che non rimangano grumi. Nel frattempo far cuocere le pappardelle, che dovranno essere al dente. In una padella rosolare in un po' d'olio d'oliva la pancetta affumicata, tagliata a dadini. Scolare le pappardelle, versarle nella padella con la pancetta e aggiungere la salsa di peperoni ed eventualmente qualche cucchiaio di acqua della pasta. Rimestare velocemente sul fuoco, aggiungendo ancora un po' di parmigiano, del pepe macinato al momento e un trito fine di rosmarino, timo, maggiorana. Decorare con i filetti di peperone tenuti da parte e servire.

PAPPARDELLE AL RAGÙ

Ingredienti: dose per 4 persone
pappardelle g 250 – scanello tritato g 300 – burro g 70 – pancetta stesa g 50 – una carota media – un gambo di sedano – una cipolla media – concentrato di pomodoro – parmigiano reggiano – latte – sale – pepe.

In un tegame di coccio fare sciogliere il burro delicatamente, aggiungere la pancetta tritata e rosolarla, quindi il battuto di cipolla, sedano e carota e soffriggere il tutto, rigirando spesso con un cucchiaio di legno finché il tutto asciughi. A questo punto aggiungere la carne tritata, cercando di sgranarla bene (importante perché altrimenti si lessa), mettere un cucchiaino di concentrato di pomodoro, sale, pepe, rimescolando bene, coprire e cuocere a fuoco lento per 20-30 minuti, aggiungere un bicchiere di latte e proseguire a fuoco lentissimo per due ore. L'intingolo deve risultare morbido e sugoso. Condire le pappardelle cotte al dente, spolverare con parmigiano reggiano grattugiato al momento e servire.

Commenti: questo è il ragù alla bolognese della mia nonna. Ultimamente ho provato una variante: invece della pancetta, ho messo una foglia di alloro.

PAPPARDELLE CON SUGO DI CONIGLIO

Ingredienti: dose per 6 persone
pappardelle g 500 – coniglio disossato, tagliato a pezzetti (spezzatino), circa kg 1 – aglio – timo e rosmarino – farina – dado – olive nere – grana – burro – vino bianco secco – olio d'oliva – sale – pepe.

Rosolare il coniglio, passato nella farina, in olio abbondante con alcuni spicchi di aglio, il timo e il rosmarino tritati. Farlo colorire, bagnarlo con un terzo di bicchiere di vino bianco, far evaporare, salare e pepare. Aggiungere un mestolo di acqua calda e un dado, incoperchiare e portare a cottura mescolando di tanto in tanto perché non si attacchi. A fine cottura aggiungere una manciata di olive. Cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata, scolarle e condirle con il coniglio e il sugo, burro e grana grattugiato.

Commenti: il sugo del coniglio deve essere abbondante per condire le pappardelle.

PAPPARDELLE ALL'AGNELLO (HOMMAGE A L'AGNEAU)

Ingredienti: dose per 4 persone
pappardelle g 250 – mezzo cosciotto d'agnello – una cipolla rossa di Tropea – aglio – timo – bacche di ginepro – 3 prugne secche – vino Aglianico del Vulture – olio extravergine d'oliva – sale – pepe.

Disossare il cosciotto di agnello, tritare grossolanamente a coltello metà della polpa e conservare il resto per un'altra preparazione. Frantumare le ossa e tostarle in forno, poi metterle in un pentolino coperte di acqua e farle bollire per circa mezz'ora scoperte (il liquido si deve ridurre a circa un terzo del volume iniziale e va raccolto, scolando bene le ossa, mediante un setaccio o un colino: in questo modo si otterrà un fondo bruno di agnello che servirà a insaporire il sugo). Tritare la cipolla, uno spicchio d'aglio e farli "sudare" molto dolcemente in una larga padella con un filo d'olio; aggiungere la polpa di agnello tritata e far rosolare a fuoco vivo. Sfumare con mezzo bicchiere di vino, aggiungere sale, pepe, un rametto di timo e quattro bacche di ginepro. Passati 5 minuti circa, buttare la pasta. Dopo altri 5 minuti circa aggiungere al sugo di agnello il fondo bruno, ancora un rametto di timo e le prugne secche tagliate a pezzettini. Scolare la pasta, ritirandola un paio di minuti prima del tempo suggerito sulla confezione e passarla in padella per farla saltare a fuoco vivace insieme al condimento. Servire fumante.

Commenti: questa ricetta nasce dalla mia insana passione per la musica e, in particolare, per le "Images" di Claude Debussy. Il secondo brano di questa raccolta si intitola "Hommage a Rameau" e da questo ho preso spunto per questa ricetta e non solo per il titolo. In analogia con la composizione pianistica, ho cercato di dare carattere austero (il vino Aglianico), leggerezza (pochissimo olio), dolcezza (le prugne), forza e intensità (fondo bruno).

PAPPARDELLE AL MAIALE

Ingredienti: dose per 6 persone
pappardelle g 500 – maiale g 200 – vitello g 200 – mortadella g 150 – 2 nodini di salsiccia – conserva di pomodoro – parmigiano grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale.

Passare le carni e la mortadella una volta sola nel tritacarne. Mettere un filo di olio in un tegame e farvi rosolare il macinato e la salsiccia sbriciolata, fino a quando tutta la carne sarà "impallidita". Aggiungere g 200 di conserva di pomodoro, sale e un dito di acqua (o latte). Fare andare il ragù a fuoco bassissimo per due ore. Condire le pappardelle cotte al dente e spolverizzarle di parmigiano grattugiato.

Commenti: il mio ragù è più veloce di quello tradizionale, ed è quello che la mia mamma usa per fare le lasagne, senza le verdure.

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

Ingredienti per 6 persone
pappardelle g 500 – polpa di cinghiale a bocconcini g 500 – sedano – carota – cipolla – aglio – bacche di ginepro – salvia – rosmarino – timo – vino rosso robusto – passata di pomodoro – olio extravergine – sale – pepe in grani.

Marinare per una notte la polpa di cinghiale nel vino rosso, aggiungendo tutti gli odori (sedano, carota, cipolla, aglio), bacche di ginepro e grani di pepe. Sgocciolare dalla marinatura e far andare in pentola, senza condimenti, scolando man mano l'acqua che si forma. Preparare un battutino con gli odori, salvia, timo e rosmarino, quindi soffriggere il tutto con un po' d'olio, poi rosolarvi la polpa di cinghiale che ha fatto l'acqua; sfumare con vino rosso, aggiungere qualche cucchiaiata di passata di pomodoro, salare e far cuocere lentamente allungando con acqua fino a che la carne non sarà morbida. Con questo sugo condire le pappardelle cotte al dente.

Commenti: per questa ricetta, come per altre del mio repertorio, mi sono ispirata ai colori delle bandiere e agli animali che contraddistinguono le contrade della mia città, Siena.

CASSOEULA DI PAPPARDELLE

Ingredienti: dose per 6 persone
pappardelle g 500 – lonza di maiale g 300 – salsiccia g 300 – una cipolla – mezza verza – mezza scatola di pelati – parmigiano grattugiato – vino bianco secco – olio extravergine d'oliva – sale.

Soffriggere una cipolla in un po' di olio; tagliare a pezzetti abbastanza piccoli la lonza di maiale e la salsiccia (oppure salamini per la "verzata"). Rosolare bene la carne, aggiungere quindi la verza ridotta a strisce e quando tutto è ben soffritto, sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco secco e infine unire i pelati; salare e lasciare cuocere lentamente fino a che il sugo risulterà cremoso. Condire la pasta cotta al dente e servirla immediatamente, con una generosa grattugiata di parmigiano e un filo di olio crudo.

Commenti: ho adattato alla pasta un piatto tipico della Lombardia, la cassoeula (da noi si pronuncia casoula con la ou francese). L'ispirazione per questa ricetta mi è venuta dal "misero" maiale.

NIDI D'ANGELO AI FIORI DI ZUCCA

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 350 – 2 mazzetti di fiori di zucca – un porro – pistilli di zafferano – zafferano in polvere – brodo vegetale – parmigiano grattugiato – burro – olio d'oliva – sale – pepe.

Portare a bollore l'acqua per cuocere la pasta. Mondare i fiori di zucca e tagliarli a listarelle. Scaldare poi olio d'oliva e burro in cui far appassire il porro tagliato finemente. Appena prende colore unire un mestolo di brodo con un pizzico di zafferano in polvere. Far sobbollire per pochi minuti poi aggiungere i fiori di zucca, sale, pepe, cuocere per 2 minuti, poi trasferire nel sugo i nidi, scolati al dente; eventualmente bagnarli con un mestolino della loro acqua di cottura e saltarli velocemente, completando con un pizzicone di pistilli di zafferano. Servirli con abbondante parmigiano grattugiato.

Commenti: la pasta ai fiori di zucca è davvero molto delicata. Se si vuole un piatto un po' più ricco, aggiungere qualche zucchina a dadini.

NIDI ALLE ZUCCHINE

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 250 – piccole zucchine col fiore (circa una dozzina), g 250 – aglio – basilico – burro – latte – olio extravergine – sale – pepe bianco.

Staccare i fiori dalle zucchine. Tagliare a julienne finissima il verde di una o due zucchine e ridurre il resto delle zucchine in dadolata fine. Far sciogliere in una larga padella una noce di burro, aggiungere un filo d'olio e farvi cuocere le zucchine a dadini insieme a due spicchi di aglio pelati, aggiustando di sale. Nel frattempo lavare i fiori e tagliarli a listarelle. Una volta cotta, ritirare la dadolata e l'aglio scolandoli bene, così da lasciare il fondo nella padella. Rimettere la padella sul fuoco con la julienne di zucchine e i fiori a listarelle, aggiustando di sale. Buttare la pasta. Frullare col minipimer la dadolata, aggiungendo soltanto pochissimo latte (il minimo necessario per ottenere una densa crema) ed eventualmente alcune foglie di basilico e/o menta. Ritirare la julienne e le listelle di fiori, quindi tenerle da parte in un piatto. Mettere la crema di zucchine nella stessa padella, stemperarla con un paio di cucchiai di acqua di cottura e scolare le tagliatelle. Far saltare le tagliatelle nella padella con la crema e poi impiattare. Guarnire con la julienne di zucchine, le listelle di fiori e un'idea di pepe bianco.

Commenti: questa crema è una buona base anche per altre preparazioni con i molluschi o i crostacei.

TAGLIATELLE ALLA CIPOLLA

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 350 – 2 grosse cipolle bianche, circa g 350 – farina – parmigiano grattugiato – latte – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani.

Affettare a rondelle sottilissime le cipolle bianche, farle stufare lentamente in padella con un filo di olio extravergine e un mestolino di acqua per 40 minuti buoni, fino a quando le cipolle, cioè, saranno sfatte. Spolverizzarle con un cucchiaio di farina e stemperare con un po' di latte, fino a ottenere una specie di besciamella piuttosto liquida, perché altrimenti fa asciugare la pasta. Correggere di sale e macinare il pepe, poi cuocere le tagliatelle al dente e saltarle nel condimento. Servire immediatamente con una spolverata di parmigiano grattugiato.

TAGLIATELLE CON ASPARAGI E POMODORI SECCHI

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 350 – asparagi lessi g 300 – uno scalogno – un mazzetto di rucola – un peperoncino – 12 pomodorini secchi – parmigiano a scaglie – olio extravergine – sale – pepe.

Soffriggere lo scalogno nell'olio con il peperoncino. Unire i pomodorini secchi, gli asparagi a tocchetti, sale, pepe e far insaporire qualche minuto. Unire la rucola tritata e la pasta cotta al dente; aggiungere un mestolino della sua acqua di cottura, saltarla a fuoco vivo e finire con le scaglie di parmigiano. Servire subito.

TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 350 – asparagi g 400 – una cipollina – 2 pomodori – parmigiano grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale.

Pulire e tagliare a rondelle gli asparagi, lasciando le punte intere; metterli in una padella e aggiungere la cipollina fresca, i pomodori maturi, olio, sale e iniziare a cuocere. Nel frattempo, mettere a bollire l'acqua per la pasta. Dopo circa 20 minuti il sughetto è pronto. Trasferirvi le tagliatelle al dente, saltarle e versarle nei piatti. Servire con parmigiano grattugiato.

Commenti: eventualmente scottare gli asparagi prima di tagliarli a rondelle, e finirne la cottura in padella; altrimenti rimane un sapore acuto che sciupa un po' la preparazione.

TAGLIATELLE ALLE ERBE

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 350 – trito aromatico fresco (prezzemolo, timo, origano, rosmarino, basilico) – 4 pomodori maturi – parmigiano grattugiato – burro – olio extravergine – sale – pepe in grani.

Mettere a bollire l'acqua in una grande pentola. Nel frattempo riscaldare circa g 80 d'olio in una padella larga e porre su fiamma abbastanza vivace. Aggiungere le erbe tritate (circa un cucchiaino per ogni tipo di erba), i pomodori pelati, privati dei semi, ridotti a dadini, sale, pepe e lasciare cuocere per un minuto circa. Salare l'acqua, buttarvi le tagliatelle e scolarle al dente. Versare nella padella la pasta, g 40 di burro ammorbidito e 2 cucchiaiate di formaggio grattugiato. Mescolare bene assieme alle erbe. Trasferire la preparazione in un piatto di portata caldo e guarnire con un pizzico di prezzemolo. Servire subito, portando in tavola una ciotolina di parmigiano grattugiato.

NIDI ALLE MELANZANE

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 200 – 4 peperoni gialli – 4 piccole melanzane – salsa di pomodoro al basilico fatta in casa – aglio – sale – prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale.

Lavare i peperoni, tagliarli dalla parte del gambo, togliere l'interno, metterli in forno a testa in giù a fuoco moderato per 30 minuti affinché si possano spellare. Intanto preparare le melanzane al funghetto: in una casseruola mettere un filo di olio, aglio schiacciato, prezzemolo tritato, quindi le melanzane a dadini (dopo averle lasciate sotto sale). Farle saltare in modo che rimangano intere, aggiungere 2 bicchieri di salsa di pomodoro e finire di cuocere. Lessare i nidi, condirli con le melanzane, raccoglierli a gomitolo e riempire i peperoni, dopo averli spellati e salati.

NIDI AI PEPERONI

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 350 – 2 peperoni colorati, arrostiti – una scatoletta di tonno g 180 – un uovo sodo – basilico – olio extravergine – sale.

Portare a bollore abbondante acqua salata e cuocervi i nidi. Frullare i peperoni, arrostiti e pelati, con il tonno sgocciolato, g 60 d'olio, l'uovo sodo, un pizzico di sale e un mestolo d'acqua di cottura. Condire i nidi scolati al dente e guarnirli con qualche fogliolina di basilico. Servire subito.

Commenti: è una ricetta velocissima da preparare, che ho cucinato ieri sera, per gustarmi al meglio un buon piatto di pasta.

TAGLIATELLE DI MARE

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 350 – 16 gamberi – 16 scampi – 16 seppioline – una retina di vongole veraci – aglio – conserva di pomodoro – prezzemolo – peperoncino – pecorino grattugiato – vino bianco dolce – olio extravergine d'oliva – sale.

Mettere in una padella i gamberi, gli scampi e le seppioline (pulite e tagliate) con tre cucchiai di olio, l'aglio e far cuocere a fuoco vivace 5 minuti circa, mescolando. Aggiungere un bicchiere di vino bianco dolce e cuocere il sugo coperto per altri 5 minuti. Unire poi 4 o 5 cucchiai di conserva, un pizzico di peperoncino, sale e lasciare mantecare il tutto altri 5 minuti e per ultimo mettere le vongole già spurgate e sgusciate; trasferire nel sugo le tagliatelle, lessate al dente in abbondante acqua bollente salata e farle saltare in padella a fuoco vivo per 3 minuti. Servire con l'aggiunta di una abbondante manciata di prezzemolo tritato e una spolveratina di pecorino.

Commenti: per questa ricetta il vino ideale da servire potrebbe essere, a mio parere, lo Zibibbo, che di solito si accompagna anche a torte a base di frutta e pasticceria secca.

NIDI CON GLI SCAMPI

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 350 – funghi champignon g 200 – 8 scampi – 2 scalogni – circa un litro di fumetto di pesce – prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe.

Far soffriggere lentamente gli scalogni tritati in un cucchiaio d'olio per pochi minuti, poi accomodarvi i nidi di tagliatelle e coprirli di fumetto di pesce; aggiungere i funghi affettati finemente, 4 scampi interi (serviranno per decorare il piatto), sale, pepe. Cuocere a fuoco moderato per 5 minuti, il tempo in cui si sarà assorbito tutto il brodo e si saranno cotti alla perfezione i nidi. Nell'ultimo minuto unire gli scampi rimasti (solamente le code sgusciate a crudo, tagliate a pezzetti) ed eventualmente ancora un po' di fumetto, se la pasta tendesse ad attaccare. Terminare con una bella spolverata di prezzemolo tritato finissimo e servire immediatamente.

Commenti: il sugo è molto semplice e la cottura della pasta (come se fosse un risotto) ha amalgamato benissimo i sapori. Sarebbe interessante riprovare questa ricetta con i porcini.

NIDI AL TONNO

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 350 – 2 scalogni – aglio – una scatola di tonno sott'olio da g 180 – capperi sotto sale – origano – una scatola di pelati – 2 bustine di nero di seppia – peperoncino piccante – origano secco – vino bianco secco – olio extravergine – sale.

Soffriggere uno scalogno in 2 cucchiai di olio extravergine, aggiungere le bustine di nero di seppia, mezzo bicchiere di vino bianco e cuocere per qualche minuto. In un'altra pentola soffriggere il restante scalogno, uno spicchio d'aglio e una manciata di capperi dissalati, tritati e un poco di peperoncino. Aggiungere i pomodori e cuocere a fuoco alto per pochi minuti, con abbondante origano. Correggere di sale e spegnere. Appena la pasta sarà cotta, saltarla nel sughetto nero, poi distribuirla nei piatti e completarla con il sugo di pomodoro e il tonno sbriciolato.

Commenti: il tonno va messo a fuoco spento perché, se cuoce, diventa legnoso.

NIDI CON LA GRANZEOLA

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 350 – 1 granzeola di circa kg 2 (se fresca) oppure g 300 di polpa congelata – una cipolla media – aglio – prezzemolo – vino bianco secco – olio extravergine – sale – pepe in grani.

Buttare la granzeola fresca nell'acqua bollente salata e cuocerla per circa 45 minuti, lasciarla raffreddare nella sua acqua, estrarre la polpa dalla carcassa e dalle chele (aiutarsi con l'apposito attrezzo oppure con uno spiedino lungo e sottile). Soffriggere per circa 30 minuti in 5 cucchiai d'olio la cipolla tritata e uno spicchio d'aglio in camicia, che sarà tolto a fine cottura, aggiungendo di tanto in tanto l'acqua di cottura del crostaceo, filtrata (circa un bicchiere in tutto). Trascorso questo tempo, aggiungere la polpa della granzeola, il prezzemolo tritato e aggiustare di sale e pepe; rosolare a fiamma alta, bagnando con un bicchiere di vino bianco caldo da far evaporare. Cuocere per altri 15 minuti, bagnando se necessario, con acqua calda, quindi, unire i nidi di tagliatelle precedentemente cotti in abbondante acqua salata bollente, aggiungere del pepe nero macinato al momento e amalgamarlo al tutto.

Commenti: la ricetta andrebbe preparata preferibilmente con granzeola fresca (più facilmente reperibile nella stagione invernale).

NIDI AL PROSCIUTTO DI PRAGA

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 250 – piselli finissimi freschi, oppure in scatola o surgelati, g 100 – prosciutto di Praga tagliato spesso g 100 – burro g 60 – curry – uno scalogno – noce moscata – semi di girasole – parmigiano grattugiato – 1,5 dl di “panna vegetale” – brodo vegetale – sale – pepe.

Tritare molto finemente lo scalogno. Tagliare il prosciutto a listarelle. In una padella fare stufare a fiamma dolce lo scalogno con 50 g di burro e qualche cucchiaio di brodo. Dopo 5-6 minuti aggiungere i piselli e fare insaporire per 10 minuti aggiungendo brodo se necessario (il composto deve essere morbido, ma non eccessivamente brodoso). Aggiustare di sale, pepare. Spegnere il fuoco e tenere da parte. Intanto far sciogliere in un padellino il burro rimasto e, appena è spumeggiante, aggiungere il prosciutto, condirlo con una grattugiata di noce moscata e lasciarlo insaporire 2-3 minuti. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata. Nel frattempo riaccendere il fuoco sotto i piselli, aggiungervi la panna vegetale e un cucchiaio scarso di curry, mescolare per amalgamare il tutto. Scolare le tagliatelle al dente (tenere da parte un po’ dell’acqua di cottura che servirà se il condimento dovesse asciugare troppo), versare la pasta nella padella con i piselli, unire il prosciutto di Praga e un pizzico di semi di girasole. Fare saltare velocemente a fiamma moderata e aggiungere, se necessario, un po’ dell’acqua di cottura della pasta. Cospargere di parmigiano grattugiato e dare ancora una spolverata di pepe bianco. Servire immediatamente.

Commenti: il gusto del curry non deve dominare sugli altri sapori; io uso un curry abbastanza forte, quindi per la quantità bisogna sempre regolarsi in base alla qualità di quello che si utilizza e secondo i gusti personali.

TAGLIATELLE ALLO SPECK E TREVIGIANA

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 250 – speck g 100 – 3 cespi di radicchio rosso di Treviso – una cipolla – un dado – parmigiano grattugiato – olio d’oliva – sale.

Affettare sottilmente la cipolla e farla soffriggere con appena un goccio d’olio d’oliva e un pizzico di sale. Lavare e tagliare a strisce il radicchio; ridurre a listerelle lo speck. Aggiungere il radicchio alla cipolla del soffritto e cuocerlo con un goccio d’acqua e un po’ di dado. Soffriggere lo speck, invece, a parte. Lessare le tagliatelle al dente, unirle al radicchio, completare con lo speck, il formaggio grattugiato e saltarle in padella, eventualmente bagnando il tutto con un mestolino dell’acqua di cottura della pasta.

NIDI CON L'AGNELLO

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 350 – cosciotto d'agnello (polpa) g 350 – rosmarino – alloro – bacche di ginepro – verdure miste (zucchine, peperone) g 150 – pomodoro g 100 – peperoncino secco – vino bianco secco – olio d'oliva – sale.

Arrostire in padella l'agnello con un filo d'olio, sale, un trito di rosmarino e alloro, alcune bacche di ginepro, sfumando con un dito di vino e portando la carne a cottura con poca acqua aggiunta al bisogno, quindi tagliarla a cubetti non troppo piccoli. In un padella grande abbastanza per contenere anche la pasta, soffriggere le verdure a dadini, con poco olio, aggiungere l'intingolo d'agnello, il pomodoro pelato, tritato grossolanamente, la pasta cotta al dente e saltarla velocemente per mantecarla. Completare con peperoncino secco macinato e servire subito.

Commenti: con una buona insalata mista a seguire, il pranzo è risolto!

NIDI E FAGIOLI

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 250 – 2 scatole di fagioli borlotti – una patata – una carota – un pomodoro – cipolla – aglio – dado da brodo – olio extravergine – sale.

Nella pentola a pressione, rosolare con l'olio le verdure a tocchetti (patata, carota, pomodoro, cipolla e aglio). Aggiungere poi i fagioli (conservarne una cucchiaiata), il dado e circa tre quarti di litro d'acqua. Chiudere la pentola e cuocere per circa 15 minuti dal fischio. Terminata la cottura, passare il tutto al passaverdura, quindi aggiungere i fagioli tenuti a parte, portare di nuovo sul fuoco e, al bollore, correggere di sale e cuocervi i nidi. Al termine, la minestra di fagioli deve risultare piuttosto cremosa.

Commenti: questo piatto è tipico della mia città. In realtà viene preparato con una pasta fatta in casa, senza uova (i tajarin), di formato abbastanza simile. Ho scoperto che risulta molto buono anche se realizzato con pasta all'uovo. Può essere servito freddo, quindi adatto anche in estate; è uno dei piatti che cucino quando la compagnia è numerosa ed è sempre molto apprezzato.

TAGLIATELLE ALLE ROSE ROSA

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 350 – panna da cucina g 200 – prosciutto cotto in una sola fetta g 150 – burro g 70 – petali di rose rosa non trattate – sale.

Sciogliere il burro in una padella, aggiungere il prosciutto tritato grossolanamente e farlo insaporire. Unire la panna, i petali di rosa tagliati a julienne (tranne alcuni, i più belli che serviranno per decorare) e le tagliatelle cotte al dente; bagnarle con un mestolino della loro acqua di cottura, facendole mantecare in questo prezioso sugo. Decorare il piatto con i petali di rosa tenuti da parte.

TORTA DI TAGLIATELLE

Ingredienti: dose per 8 persone
nidi di tagliatelle g 500 – cioccolato g 250 – nocciole g 200 – amaretti g 150 – zucchero di canna g 150 – uvetta g 150 – cocco in polvere (disidratato) g 150 – burro g 100 – 4 uova – burro e farina per lo stampo – sale.

Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata. Nel frattempo sbattere le uova intere con lo zucchero di canna; tagliuzzare grossolanamente il cioccolato; mettere a bagno l'uvetta; sciogliere a bagnomaria il burro; ridurre in polvere le nocciole e gli amaretti. Dopo aver scolato la pasta al dente, amalgamarla bene con tutti gli ingredienti preparati, aggiungendo anche il cocco in polvere. Versare il composto in uno stampo a cerniera (diametro 28 cm), imburrato e infarinato, livellandolo un poco, quindi cuocere per 50 minuti a 200°, nel forno ventilato.

Commenti: questa ricetta, che è la versione rivisitata della tradizionale torta di tagliatelle, è risultata migliore di quanto mi aspettassi, forse solamente un po' secca in superficie, per quanto le tagliatelle che ricoprono la torta dovrebbero risultare leggermente tostate e croccanti. Una soluzione per risolvere questo inconveniente, comunque, potrebbe essere quella di aggiungere dei pinoli o dei fiocchetti di burro, oppure coprire la torta a metà cottura per non farla seccare troppo.

NIDI ALLO ZABAIONE SALATO

Ingredienti: dose per 4 persone
nidi di tagliatelle g 350 – burro g 100 – 4 tuorli – 2 cucchiaini di farina – 2 cucchiaini di dado granulare – un terzo di litro di vino – dragoncello – pepe bianco – sale.

Mentre si porta a bollore l'acqua salata, per la pasta, battere i tuorli con la farina e il dado, aggiungere il burro fuso e poi il vino precedentemente ridotto a metà; far addensare sul fuoco, quindi unire il dragoncello tritato, sale e pepe. Lessare i nidi di tagliatelle, scolarli al dente e condirli con lo zabaione caldo.

Commenti: non si tratta, in realtà, in questa ricetta di un vero zabaione per la presenza del burro (lo zabaione salato, infatti, è a base di salsa d'uovo e vino). In ogni caso, questo saporito condimento può essere utilizzato anche per accompagnare verdure lessate servite calde.

TORTA SPEZIATA ALLE TAGLIATELLE

Ingredienti: dose per 4 persone
Frolla: farina g 150 – burro g 65 – lievito in polvere – un uovo – una bustina di zucchero vanigliato.

Ripieno: 4-6 nidi di tagliatelle – zucchero – 3 uova – spezie in polvere (cannella, pimento, chiodi di garofano, noce moscata, anice, anice stellato, cardamomo, macis) – pistacchi verdi sbucciati – panna fresca.

Con gli ingredienti indicati e una puntina di lievito in polvere preparare la pasta frolla e tenerla in frigorifero. Nel frattempo cuocere in abbondante acqua addolcita con un cucchiaio di zucchero i nidi di tagliatelle. Mentre la pasta cuoce, mescolare in una ciotola g 200 di panna fresca con le uova, 3 cucchiai di zucchero e un pizzicone di spezie miste. Scolare bene la pasta, lasciandola un po' indietro di cottura. Foderare uno stampo basso (per crostate) di cm 20 di diametro con la pasta frolla e distribuirvi le tagliatelle in modo uniforme, procedendo velocemente affinché il calore della pasta non ammorbidisca troppo la frolla. Colarvi sopra la miscela di panna, zucchero, uova e spezie, cospargere con una manciata di pistacchi verdi sbucciati e infornare a 200° per circa mezz'ora, provando la cottura con lo stecchino.

FUSILLI FREDDI ALLE VERDURE

Ingredienti: dose per 4 persone
fusilli g 350 – piselli fini sgranati g 150 – un peperone rosso – un peperone giallo – 2 carote medie – 2 melanzane – aglio – cipollotto – dado – prezzemolo – olio extravergine – sale – pepe in grani.

Dopo averli lavati, arrostire i peperoni con il grill del forno, sbucciarli, togliere i semi e i filamenti, tagliarli a striscioline e condirli con olio e sale. Far sudare il cipollotto tritato in poco olio e acqua, aggiungere i piselli, le carote precedentemente ridotte a dadini e il dado, cucinando a fuoco basso per circa 10 minuti. Tritare finemente 2 spicchi d'aglio con il prezzemolo e il sale. Tagliare le melanzane a fette di max 1 cm, porle in una piastra calda e arrostirle da un lato, girarle e, mentre finiscono di cuocere, cospargerle con il trito appena preparato; tagliarle poi a dadini. Unire in una ciotola tutte le verdure preparate e lasciare riposare. Cuocere al dente la pasta, scolarla, raffreddarla sotto l'acqua corrente, sgocciolarla bene, quindi condirla con il sugo di verdure, un filo d'olio extravergine crudo e servirla. Completare con pepe fresco macinato.

Commenti: una variante è aggiungere tonno sott'olio e/o mozzarella.

FUSILLI ALLA MENTA

Ingredienti: dose per 4 persone
fusilli g 350 – fagiolini verdi g 100 – piselli sgranati g 100 – 2 zucchine – 2 scalogni – 2 cuori di sedano – una carota – 6 foglie di menta – parmigiano grattugiato – brodo vegetale – olio d'oliva – sale – pepe.

Sbollentare i fagiolini per 10 minuti in poco acqua salata. Mondare e ridurre a julienne le zucchine, il sedano, la carota. Tritare gli scalogni, aggiungere quindi tutte le verdure a julienne, i piselli, l'olio d'oliva, il pepe, una presa di sale, far soffriggere a calore vivace per qualche minuto poi abbassare la fiamma e unire i fagiolini scolati e spezzettati. Proseguire la cottura per 15 minuti, bagnando ogni tanto con il brodo caldo. Cuocere la pasta, scolarla e versarla direttamente sulle verdure, cospargerla con le foglie di menta e il parmigiano grattugiato poi servirla.

QUICHE DI FUSILLI E MELANZANE

Ingredienti: dose per 6 persone
Pasta base: farina g 250 – burro g 125 – sale.

Farcia: fusilli g 300 – 2 melanzane – 2 teste d'aglio fresco – mezzo vasetto di yogurt – latte – un tuorlo – menta – sale – pepe.

Base: impastare la farina bianca con il burro, 4 cucchiai di acqua ghiacciata e 1/2 cucchiaino di sale. Amalgamare bene e mettere in frigo a riposare per almeno un'ora, meglio due.

Farcia: lavare le melanzane e metterle sulla fiamma del fuoco, intere come sono e tenervele rigirandole bene, finché la buccia non si sarà leggermente carbonizzata tutt'intorno. Solo allora toglierle dal fuoco, privarle della buccia ormai bruciacchiata e frullarle con le teste di aglio fresco e lo yogurt. Aggiustare di sale e pepe e per ultimo incorporare il tuorlo, qualche goccia di latte e, se piace, un po' di tahina (pasta di sesamo): si dovrà ottenere un composto ben omogeneo, da mescolare con i fusilli cotti molto al dente in acqua salata e ben scolati.

Versare il composto in una teglia di cm 22 Ø, già foderata con la pasta base, stesa a circa 3 mm di spessore. Passare in forno per 30 minuti, a 190°, gli ultimi 5-7 minuti azionando il grill. Servire la quiche calda con l'aggiunta di qualche foglia di menta sminuzzata.

Commenti: bruciacchiare le melanzane direttamente sulla fiamma conferisce loro un netto gusto di affumicato, assolutamente diverso dal sapore abituale, ma non per questo meno interessante. Questo modo di cuocere le melanzane me l'ha insegnato una signora di origine indiana che è solita preparare così le sue ricette.

FUSILLI AI CIPOLLOTTI

Ingredienti: dose per 4 persone
fusilli g 350 – cipollotti freschi g 400 – 2 uova intere e un tuorlo – parmigiano – burro – Cognac – olio d'oliva – sale – pepe.

Affettare i cipollotti e farli stufare a fuoco dolce in burro e olio; bagnare con il Cognac e lasciar cuocere. Sbattere le uova e il tuorlo con sale, pepe e abbondante parmigiano grattugiato. Scolare la pasta al dente, saltarla in padella con i cipollotti; spegnere il fuoco e aggiungere le uova. Cospargere di pepe e portare subito in tavola.

FUSILLI ALLE ZUCCHINE, FIORI E NEPITELLA

Ingredienti: dose per 4 persone
fusilli g 350 – 8 zucchinette con il fiore – farina – cipolla – nepitella – burro – olio extravergine – sale – pepe in grani.

In una capace padella di alluminio mettere un po' di olio con una noce di burro e soffriggervi una piccola cipolla. Nel frattempo tagliare a rondelle le zucchine e aggiungerle nella padella, quando la cipolla comincia a essere bionda. Lasciare soffriggere un po' le zucchine, quindi unire anche i fiori tagliati a listarelle e privati del pistillo poi continuare a soffriggere il tutto. Salare, cospargere con una macinata di pepe nero, mezzo cucchiaio di farina e insaporire con un rametto di nepitella fresca. Bagnare con un bel ramaiolo di acqua della pasta già in cottura, incoperchiare e lasciare ridurre, finché il condimento risulti nè troppo liquido nè troppo asciutto. Appena la pasta sarà cotta, scolarla e versarla nella padella, rimescolare con la fiamma media e servire.

Commenti: aggiungere l'acqua di cottura della pasta poca alla volta, per fare cuocere le zucchine, consente di ottenere un sugo con la consistenza di una cremina che sostituisce la panna e non smorza il sapore delle zucchine. La nepitella che ho utilizzato è quella che cresce in un piccolo vaso sulla mia finestra.

FUSILLI E BROCCOLETTI

Ingredienti: dose per 4 persone
fusilli g 350 – broccoletti lessi g 350 – aglio – filetti di acciuga (sott'olio o sotto sale) – peperoncino piccante – parmigiano grattugiato – olio extravergine – sale.

In una padella ampia mettere qualche cucchiaio di olio d'oliva, 2 spicchi di aglio schiacciato con lo spremiaglio e alcuni filetti di acciuga e lasciare soffriggere per qualche istante. Versare i broccoletti lessi, spezzettati, e farli insaporire. Aggiustare di sale, versare la pasta cotta al dente, bagnarla con un mestolo della sua acqua, aggiungere del peperoncino e abbondante parmigiano.

Commenti: meglio lessare separatamente i broccoletti e la pasta, per non impregnarla troppo del sapore della verdura.

FUSILLI AGLI ASPARAGI E ZAFFERANO

Ingredienti: dose per 4 persone
fusilli bucati g 350 – asparagi mondati g 200 – burro g 50 – farina g 25 – una bustina di zafferano – pistilli di zafferano – mezzo litro di latte – sale.

Lavare gli asparagi, tagliarli finemente (tranne le punte) e saltarli in padella con metà del burro, facendoli rimanere croccanti; salarli. Sciogliere il resto del burro in un pentolino, rosolarvi la farina che deve rimanere bianca, poi versare il latte freddo e mescolare con una frusta delicatamente fino all'ebollizione. Al primo bollore, abbassare la fiamma, far cuocere la salsa per circa 20 minuti, quindi incorporarvi la bustina di zafferano e un pizzico di sale. Cuocere i fusilli al dente e saltarli in padella con gli asparagi, tenendo le punte da parte. Versare la salsa a mo' di specchio nei piatti, distribuirvi la pasta, guarnire con le punte degli asparagi e servire con qualche pistillo di zafferano.

Commenti: è una ricetta più difficile da spiegare che da fare. Mi sembra un piatto decisamente interessante e credo soprattutto veloce.

RISOTTO DI FUSILLI

Ingredienti: dose per 4 persone
fusilli g 350 – pancetta affumicata g 80 – una cipolla – una bustina di zafferano – parmigiano grattugiato – vino bianco secco – brodo vegetale – olio d'oliva – sale.

Soffriggere la cipolla e la pancetta a dadini con 3 cucchiaiate d'olio d'oliva, poi rosolarvi i fusilli, facendoli insaporire; sfumare con un dito di vino bianco, aggiungere una bustina di zafferano, un pizzico di sale e tanto brodo caldo, unito poco per volta, fino a portare la pasta al giusto punto di cottura. Alla fine, mantecare con parmigiano grattugiato e servire subito.

FUSILLI AL TONNO

Ingredienti: per 6 persone
fusilli g 500 – pomodori pelati kg 1 – tonno sott'olio g 250 – una cipolla – pepolino – burro – olio d'oliva – sale – pepe

Tagliare finemente la cipolla e metterla a rosolare in una padella con olio e burro (ne basta una noce). Poi aggiungere i pelati, un po' di pepe, sale e cuocere il tutto per 5 minuti, schiacciando i pomodori; eventualmente mettere anche una puntina di peperoncino per dare un sapore più deciso al sugo, ma che non copra l'aroma degli altri ingredienti. Unire infine il tonno sbriciolato e il pepolino, possibilmente solo le foglie, che sono quelle che danno l'aroma. Mescolare il tutto per circa un minuto, infine trasferire nel sugo la pasta cotta molto al dente, farla saltare per 5 minuti poi portarla immediatamente in tavola.

Commenti: la ricetta che ho adoperato per il sugo l'ho rubata da "il Quaderno delle ricette" della mamma. È un semplice sugo al tonno con il pomodoro, di particolare, però, ha il pepolino che, se si trova fresco, dà un sapore gradevole a tutto il piatto. Il pepolino è un altro nome del serpillo, una particolare specie di timo molto diffusa anche allo stato selvatico. Le foglioline hanno forma ovale oppure tondeggiante e sono portate da steli erbacei; si raccolgono durante la stagione calda.

FUSILLI FREDDI IN SALSA DI TONNO

Ingredienti: dose per 4 persone
fusilli g 350 – tonno sott'olio, sgocciolato g 200 – capperi salati – 4 alici salate – limone – basilico – olive verdi – olio extravergine – sale.

Preparare una salsa passando nel mixer il tonno, una cucchiaiata di capperi ben risciacquati dal sale, le alici, lavate e sfilettate, il succo di un limone, filtrato, una manciata di basilico e mezzo bicchiere d'olio extravergine. Aggiungere poi una dozzina di olive verdi snocciolate e tritate grossolanamente. Lessare i fusilli in abbondante acqua bollente salata, scolarli al dente, condirli con la salsa e portarli in tavola freddi.

FUSILLI CON CANOCCHIE

Ingredienti: dose per 4 persone
fusilli g 350 – 12 canocchie (cicale di mare) – una piccola cipolla – una falda di peperone – peperoncino – pomodorini (circa 12) – prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale.

Far soffriggere in una grande padella, con l'olio d'oliva, la cipolla tritata, un po' di peperoncino spezzettato, il peperone a striscioline, sale e i pomodorini spaccati. Nel frattempo mettere l'acqua per la pasta sul fuoco. Quando il peperone e i pomodorini iniziano ad ammorbidirsi (pochi minuti) aggiungere le canocchie pulite, ma intere, in un'unica fila e non sovrapposte; coprire con un coperchio fino alla cottura delle canocchie stesse (diventano bianche e anche queste cuociono in pochi minuti). Nel frattempo buttare la pasta nell'acqua salata e, mentre cuoce, scoperchiare la padella e tagliare le canocchie a pezzi utilizzando una forbice da cucina; a piacimento, aggiungere poco sale. Scolare la pasta e farla saltare in padella con il sugo, aggiungendo alla fine il prezzemolo tritato. Servire subito.

Commenti: se avete tempo e voglia, potete togliere le canocchie dalla padella e pulirle a parte, recuperando tutta la polpa e rimettendola in padella prima di saltare la pasta. Sarà meno impegnativo mangiarle, ma certo meno coreografico!

FUSILLI FREDDI ALL'ORATA

Ingredienti: dose per 6 persone
fusilli g 500 – un'orata, circa g 300 – gamberi g 300 – pomodorini ciliegia g 200 – ricotta g 200 – prezzemolo – aceto – olio d'oliva – sale – pepe.

Cuocere la pasta al dente, scolarla e allargarla su un vassoio per farla raffreddare velocemente. Lessare l'orata e i gamberi in acqua salata e farli raffreddare completamente. Nel frattempo lavorare la ricotta con un pizzico di sale e pepe poi tagliare i pomodorini a metà. Sgusciare i gamberi. Diliscare l'orata e unire la polpa alla ricotta, dopo aver controllato che non vi sano assolutamente più lische. Cominciare a lavorare il composto finché non diventerà una sorta di "crema". Unirvi la pasta fredda, i pomodorini e i gamberi a pezzettini; regolare con sale e pepe e condire con olio, un filo di aceto e prezzemolo tritato.

FUSILLI ALLE VONGOLE SCAPPATE

Ingredienti: dose per 4 persone
fusilli g 350 – polpa di pomodoro g 350 – prezzemolo – aglio – 2 peperoncini – olio d'oliva – sale.

Prendere due grosse manciate di prezzemolo, mondarlo, lavarlo e passarlo nel moulinex con 4 spicchi d'aglio sbucciati e i peperoncini. Scaldare in una casseruola 6 cucchiai d'olio extravergine d'oliva e rosolarvi il trito. Quando avrà preso colore, senza bruciacchiare, unire la polpa di pomodoro, regolare di sale e cuocere a fuoco lento per 15 minuti. Intanto portare a bollore l'acqua, salarla, calare la pasta e cuocerla seguendo le indicazioni della confezione; scolarla e mescolarla con il sugo in una terrina.

Commenti: ho intitolato la ricetta in questo modo perché, sicuramente, gli ignari commensali cercheranno invano nel piatto le vongole, convinti di assaporarle.

FUSILLI, MENTA E RICOTTA

Ingredienti: dose per 4 persone
fusilli g 350 – ricotta (vaccina o di pecora) g 200 – menta g 50 – prezzemolo g 50 – peperoncino in polvere – olio extravergine d'oliva – sale.

Mentre la pasta sta cuocendo, mettere nel mixer la ricotta, menta, prezzemolo sale e peperoncino; frullare e aggiungere man mano l'olio necessario per ottenere una salsina cremosa. Scolare la pasta e condirla subito, mescolando molto bene. Decorare con fogliette di menta fresca.

Commenti: trovo buona questa ricetta perché mi piace molto la menta; non deve essere male anche servita come pasta fredda.

FUSILLI ALLE NOCI

Ingredienti: per 4 persone
fusilli g 350 – prosciutto cotto, affettato non troppo sottile, g 200 – burro g 80 – 25 gherigli di noci tritati – Parmigiano Reggiano grattugiato g 150 – buccia grattugiata di un limone non trattato – panna liquida ml 250 – sale – pepe.

Fare sciogliere il burro sul fuoco basso affinché soffrigga, aggiungere il prosciutto cotto tagliato a striscioline e lasciare cuocere per 6-8 minuti; unire la buccia del limone, la panna, sale, pepe e far cuocere il tutto per altri 4 minuti mescolando. Una volta scolati i fusilli cotti al dente, condirli con il sugo caldo, le noci tritate, abbondante Parmigiano grattugiato e servire subito.

FUSILLI FREDDI

Ingredienti: dose per 4 persone
fusilli g 350 – passata di pomodoro g 300 – una mozzarella – 4 filetti di acciuga sott'olio – capperi salati – un pacchetto di olive nere al forno – basilico – aglio – zucchero – olio extravergine d'oliva – sale.

Preparare il sugo di base, facendo insaporire e cuocere per circa 10 minuti la passata di pomodoro con un soffritto di olio, aglio tritato e una punta di zucchero. Mentre la pasta cuoce, tagliare la mozzarella a dadini, i filetti di acciuga a pezzettini molto piccoli (meglio con la forbice per non rovinarli troppo); dissalare una cucchiaiata abbondante di capperi e tritare mezzo pacchetto di olive nere al forno. Scolare la pasta cotta al dente, condirla immediatamente con il sugo di pomodoro, aggiungendo un po' d'olio; mescolare bene. Quando comincia a raffreddarsi, unire gli altri ingredienti (mozzarella, acciughe, olive, capperi e basilico tagliuzzato).

Commenti: preparo questa ricetta nei mesi estivi; è molto comoda anche da portare in ufficio.

INSALATA DI FUSILLI

Ingredienti: dose per 4 persone
fusilli g 350 – tonno sott'olio g 200 – fontina e pecorino g 80, in tutto – un uovo sodo – un pomodoro – basilico – olio extravergine – sale.

In una ciotola sbriciolare l'uovo sodo, aggiungere g 60 di olio, il tonno sminuzzato, tocchetti di fontina e pecorino, il pomodoro a pezzettini e basilico tritato. Cuocere i fusilli in abbondante acqua salata, scolarli al dente, raffreddarli, passarli nella ciotola e mescolarli con il condimento

FUSILLI ALLA FRIULIANA

Ingredienti: dose per 4 persone
fusilli g 350 – brie g 200 – 4 fette spesse di salame morbido – noci – latte – aceto balsamico – sale.

Scaldare una padella antiaderente e versarvi un cucchiaino di aceto balsamico; scottarvi le fette di salame poi tagliarle a pezzetti e tenerle da parte. Lessare i fusilli in acqua salata. Tagliare una parte del brie a pezzettini e il resto a fettine. Quando manca un minuto alla cottura della pasta, scaldare in una padella il brie a pezzetti con mezzo bicchiere di latte e formare una salsina. Scolare la pasta e versarla nella padella mescolando velocemente. Aggiungere il salame, il brie a fettine e una manciata di noci spezzettate. Mescolare finché il brie si sarà fuso.

FUSILLI GRATINATI CON RAGÙ DI VERDURE

Ingredienti: dose per 6 persone
fusilli g 500 – burro – Parmigiano Reggiano – pane grattugiato – panna liquida – sale.

Per il ragù di verdure: piselli freschi (oppure surgelati) g 100 – fagiolini freschi (oppure surgelati) g 100 – burro g 100 – 1 piccolo peperone giallo verde – 1 piccolo peperone rosso – 1 melanzana piccola – 1 zucchina di tipo bianco – 1 piccola carota – 1 patata di media grandezza – 2 spicchi d'aglio – curry misto – brodo vegetale – olio extravergine – sale – pepe.

Per le polpettine: carne macinata g 250 – un uovo – una fetta di pane raffermo, ammollata nel latte – 2 cucchiai di pane grattugiato – 2 cucchiai di formaggio grattugiato – farina – aglio – prezzemolo – olio d'oliva – sale – pepe.

Per il ragù: lavare e tagliare a pezzi tutta la verdura, farla soffriggere in olio e aglio (che sarà poi tolto) in modo che secondo la sua consistenza rimanga al dente, aggiungendo un poco alla volta il brodo caldo da far evaporare. Aggiustare di sale e pepe. Una decina di minuti prima della fine della cottura, stemperare 3 cucchiaini di polvere di curry in mezza tazza di brodo bollente (sarebbe meglio stemperarla nel latte di cocco) e aggiungerlo al ragù di verdure. Ultimare la cottura a pentola coperta. Preparare nel frattempo le polpettine, amalgamando gli ingredienti sopra elencati (n.b. le polpettine devono essere molto piccole, il contenuto circa di un cucchiaino da caffè), passarle leggermente nella farina, friggerle, asciugarle sulla carta per fritti e metterle nel ragù. Lasciare riposare il tutto per mezza giornata in modo da far insaporire le polpette. Cuocere al dente in abbondante acqua salata i fusilli, scolarli e mescolarli al ragù e alle polpettine poi aggiungere una manciata di Parmigiano Reggiano (qualora il tutto fosse troppo denso, aggiungere un bicchiere di panna liquida). Riempire con il tutto uno stampo da forno per pasticcio, precedentemente imburrato e cosparso di pane finemente grattugiato, aggiungere in superficie qualche fiocchetto di burro e far gratinare per circa 10 minuti in forno a 200 gradi. Portare subito in tavola.

TRENETTE AL PESTO

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 – foglie di basilico – aglio – parmigiano grattugiato – Pecorino Romano grattugiato – 3 patate – fagiolini – olio extravergine d'oliva – sale.

Passare nel moulinex quattro belle manciate di foglie di basilico, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiai di formaggio parmigiano, 2 cucchiai di Pecorino Romano e circa mezzo bicchiere di olio buono toscano. Portare a bollore l'acqua per la pasta e intanto sbucciare le patate e farle a fettine sottili (spessore delle trenette); pulire 3 manciate di fagiolini. Quando l'acqua inizierà a bollire, mettere il sale, le fettine di patata e i fagiolini; alla ripresa del bollore versare nella pentola le trenette. Aspettando la cottura, al dente, usare un po' d'acqua della pasta per diluire il pesto, raccolto in una terrina, quindi scolare trenette e verdure e condire il tutto con il pesto.

Commenti: il basilico che uso per preparare questa ricetta è preso dal vaso sul balcone, ma i Liguri sostengono che andrebbe coltivato in grosse latte. Per ottenere un pesto di colore verde chiaro bisogna mettere nel frullatore qualche grano di sale grosso e un pezzettino di burro.

TRENETTE CON PESTO ROSSO

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 – 2 grossi pomodori maturi ma sodi – mandorle pelate – 5 mandorle amare – aglio – basilico – Pecorino Romano grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale fino e grosso.

Pelare a freddo e svuotare dai semi i pomodori, salarli leggermente con un pizzico di sale fino, lasciarli per mezz'ora a perdere l'acqua, quindi lavorarli nel mortaio insieme con una manciata di mandorle pelate, quelle amare, uno spicchio di aglio, un po' di sale grosso e qualche foglia di basilico appena colta dal vaso sul balcone. Aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva, quattro cucchiaini di Pecorino Romano e condire le trenette, cotte al dente, bagnandole appena con un po' della loro acqua di cottura.

TRENETTE AL PESTO DI RADICCHIO

Ingredienti dose per 4 persone
trenette g 350 – radicchio verde, mondato, g 60 – pinoli g 40 – pecorino sardo semistagionato, grattugiato – peperoncino in polvere – olio extravergine d'oliva – sale – pepe.

Portare a bollore abbondante acqua salata e cuocervi la pasta. Intanto, nel robot da cucina con la lama per tritare mettere il radicchio, i pinoli, 4 cucchiaiate di formaggio, un pizzico di sale grosso; mentre si frulla il tutto, unire tanto olio, a filo, fino a raggiungere la consistenza desiderata; completare con un pizzico di pepe e peperoncino. Scolare la pasta al dente conservando un mestolino dell'acqua di cottura per stemperare il pesto, quindi condire le trenette e servirle subito.

TRENETTE ALLE ORTICHE

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 – panna g 200 – pancetta g 100 – un mazzo di ortiche – una cipolla – aglio – 5-6 foglie di basilico – grana – olio extravergine d'oliva – sale – pepe.

Mondare, lessare, strizzare e tritare le ortiche. Scaldare in una padella 2 cucchiaiate di olio, aggiungere la cipolla tritata con una spicchio d'aglio, la pancetta a dadini, poi il basilico e le ortiche. Far insaporire bene, salare, pepare, aggiungere la panna e cuocere per 5 minuti, quindi saltare la pasta cotta al dente; cospargerla con 4 cucchiai di grana e servirla.

Commenti: le ortiche si prestano a molte preparazioni. In città, si comprano dall'ortolano, ma sarebbe preferibile utilizzare quelle raccolte in campagna lungo i fossi, lontano da strade di traffico.

HOT CHILI DI TRENETTE

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 – una scatola di pelati – una grossa cipolla bionda – 4 peperoni verdi piccanti – prezzemolo (oppure foglie di coriandolo) – 2 teste di aglio – zucchero – olio d'oliva – sale.

Rosolare in padella, in un filo d'olio, la cipolla affettata a velo, i pelati a cubetti, i peperoni con i semi, tritati grossolanamente, le teste d'aglio schiacciate, un trito di prezzemolo, un pizzico di zucchero e di sale e condirvi le trenette cotte al dente, bagnandole eventualmente con un mestolino della loro acqua di cottura.

Commenti: per gli amanti del rischio suggerisco anche una bella spolverata di formaggio.

TRENETTE CON SCAMPI E VONGOLE

Ingredienti: dose per 6 persone
trenette g 500 – vongole veraci g 500 – 12 scampi piccolini – aglio – passata di pomodoro – vino bianco secco – peperoncino piccante – olio extravergine – sale.

Cucinare gli scampi con poco pomodoro, un filo d'olio e mezzo bicchiere di vino bianco, alcuni sgusciati (tenere solo le code), altri interi per decorare. Dopo aver fatto spurgare le vongole, saltarle con un goccio d'olio, uno spicchio di aglio e qualche pezzettino di peperoncino piccante. Una volta aperte, togliere i molluschi dal guscio e unirli al sugo degli scampi con il loro liquido filtrato. Cuocere la pasta al dente, in abbondante acqua salata, scolarla e condirla con il sugo di pesce.

TRENETTE CON VONGOLE, FIORI DI ZUCCA E ZAFFERANO

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 – vongole kg 1 – 8 fiori di zucca – aglio fresco – zafferano – peperoncino piccante – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani.

Tenere le vongole in acqua e sale per qualche ora per farle spurgare poi farle aprire in una larga padella a fuoco vivo, mescolando in modo che ognuna di esse possa ricevere la sua giusta dose di calore. Una volta aperte, sgusciarle e unirle in una bacinella al liquido di cottura privato dell'eventuale sabbia (attraverso un delicato versamento). Mettere in padella olio, aglio schiacciato e una punta di peperoncino fresco. Non appena l'aglio diventa di un bel colore, tipo crostino di pane dorato, toglierlo e aggiungere, a filo, il liquido di cottura delle vongole e i fiori di zucca tagliati a striscioline. Lasciare restringere per qualche minuto, cinque (più o meno), a fuoco bassissimo. Intanto cuocere le trenette. Raggiunta la giusta densità del sughetto, unire nella padella un pizzico di zafferano, una macinata di pepe, alzare la fiamma e trasferire la pasta cotta al dente e le vongole. Rimescolare velocemente e servire subito.

Commenti: per variare la ricetta, sostituire le vongole con i gamberetti e i fiori di zucca con le zucchine. In questo caso è importante che sia i gamberi sia le zucchine vengano cotti il meno possibile per lasciarne inalterato il sapore. Per i vegetariani, invece, la variante di questo piatto è una versione senza gamberi e vongole, con tanti fiori di zucca (circa 40) saltati con olio, aglio e zafferano per condire preferibilmente pasta all'uovo.

TRENETTE CON LE COZZE

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 – cozze 1 kg – aglio fresco – coriandolo fresco in foglia – vino bianco secco – olio extravergine d'oliva – sale.

Aprire le cozze in padella a fuoco vivo su una base di olio e aglio fresco in grossi pezzi, leggermente soffritti; separare i mitili dal brodo. Far restringere il brodo in una padellina, con aggiunta di vino bianco. Cuocere le trenette in acqua poco salata e, dopo averle scolate, condirle con le cozze, e il brodetto concentrato. Al momento di portare in tavola, aggiungere un'abbondante manciata di coriandolo in foglia, sminuzzato.

Commenti: il coriandolo in foglia è una specie di prezzemolo, ma molto più aromatico, dal sapore pungente, penetrante e vagamente resinoso.

TRENETTE AL BATTUTO DI COZZE

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 – cozze, circa kg 2 – pomodorini g 500 – aglio – basilico – prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani.

Far aprire le cozze e recuperarne i frutti; tenerne da parte qualcuno intero e tritare gli altri. Imbiondire uno spicchio d'aglio in un filo d'olio e aggiungere i pomodorini, una foglia di basilico, sale e, quando saranno cotti, unire tutte le cozze e il prezzemolo tritato. Cuocere la pasta e saltarla nel sughetto, allungandolo con un po' di liquido delle cozze; completare con un filo d'olio crudo e pepe.

TRENETTE, COZZE E CURCUMA

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 – cozze kg 1 – aglio – curcuma – prezzemolo – olio d'oliva – sale – pepe bianco.

Spazzolare, lessare, sgusciare le cozze e conservarne il liquido di cottura. Mettere in una padella antiaderente qualche cucchiaio d'olio d'oliva, uno spicchio d'aglio e rosolarvi le cozze; spolverizzarle con un velo di curcuma poi trasferire nella padella le trenette, bagnarle con il liquido delle cozze e saltarle velocemente; aggiustare di sale e completare con pepe bianco e una macinata di prezzemolo fresco.

Commenti: poiché mi piace molto usare le spezie, anche quelle orientali poco conosciute nella nostra cucina, dedico questa ricetta alla curcuma che si trova facilmente nei negozietti di cibo indiano o nei nuovi supermercatini che importano cibo da tutto il mondo.

TRENETTE ALLO SCOGLIO

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 400 – vongole veraci g 400 – cozze g 400 – gamberi g 300 – calamari g 200 – uno spicchio d'aglio – un peperoncino – prezzemolo – mezzo bicchiere di vino bianco secco – olio extravergine d'oliva – sale.

Spurgare le vongole, tenendole in acqua tiepida leggermente salata per circa mezz'ora; pulire le cozze. Aprire i frutti di mare sul fuoco, tenendo da parte l'acqua prodotta, accuratamente filtrata. Sgusciare i frutti di mare; volendo, lasciarne qualcuno con il guscio per rendere più scenografica la presentazione in tavola. Pulire i gamberi e i calamari poi tagliarli grossolanamente. In una padella capace far soffriggere in 10 cucchiai d'olio d'oliva un trito di aglio, prezzemolo e peperoncino. Appena l'aglio comincia a prendere colore, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco secco e l'acqua dei frutti di mare filtrata. Salare e cuocere a fuoco moderato per circa 10 minuti. Aggiungere poi frutti di mare, molluschi, crostacei e proseguire per altri 10 minuti circa. Lessare le trenette, scolarle e saltarle per qualche istante nella padella; decorare con prezzemolo tritato e i frutti di mare con il guscio poi servire.

Commenti: salare poco perché gli ingredienti usati sono già saporiti naturalmente. Ho preparato questo piatto per alcuni amici, dopo un'accurata ricerca del pesce, acquistato nel mercato vicino a casa. Ho scelto questa ricetta perché mi ricorda le mie estati a Castiglione della Pescaia, dove abbiamo una casa, e dove con la mia mamma ho sperimentato e sperimento tante ricette di mare, per noi, per gli amici, per chi viene a trovarci.

TRENETTE DEL PELANDRONE

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 – punte di asparagi g 450 – gamberetti g 250 – 10 pomodorini ciliegia – prezzemolo – olio d'oliva – sale – pepe.

Lessare in acqua calda e tagliare le punte d'asparagi; lessare in acqua salata i gamberetti sgusciati; tagliare in 4 parti i pomodorini e tritare il prezzemolo. Cuocere al dente la pasta. In una padella, mettere un filo d'olio d'oliva e rosolarvi gli asparagi. Dopo 5 minuti unire i pomodorini e farli appassire, poi aggiungere i gamberetti e lasciarli insaporire. Salare e pepare poi unire il prezzemolo tritato. Quando la pasta è al dente, condirla con il sugo preparato e servirla calda.

Commenti: questa ricetta è dedicata a mio marito.

TRENETTE SAPORE DI MARE

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 – 4 seppie – 4 calamari – 16 gamberetti – cipolla – aglio – prezzemolo – 4 pomodori – peperoncino – vino bianco secco – olio d'oliva – sale.

In una padella capiente mettere un poco d'olio e fare rosolare cipolla tritata e aglio; aggiungere le seppie poi i calamari tagliati a listarelle (senza la testa e i tentacoli che rimangono sempre duri), il prezzemolo tritato e un bicchiere di vino bianco. Unire, quindi, i gamberetti (privati dell'involucro e del filo nero), salare e cuocere a fuoco vivace, rigirando con un cucchiaio di legno. Per ultimi aggiungere i pomodori pelati, a pezzetti, il peperoncino e terminare di cuocere a fuoco lento. Condire le trenette, cotte al dente, saltandole in padella con il sugo.

Commenti: questa ricetta mi è stata suggerita dal pescivendolo, ma sono del parere che il pomodoro copra troppo il sapore; la prossima volta preparerò il sugo "in bianco".

TRENETTE DELICATE

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 - salmone fresco g 350 – burro g 100 – salmone affumicato g 50 – salsa Worcester – pistacchi – aglio – limone – salvia – Brandy – sale.

Sgusciare una manciata di pistacchi, scottarli in acqua bollente, pelarli e tritarli. Rosolare il burro con 3 foglie di salvia e uno spicchio d'aglio. Tagliare a listarelle il salmone fresco, insaporirlo nel burro, aggiungere i pistacchi, spruzzare con il Brandy, far evaporare e cuocere 5 minuti. Cuocere la pasta, scolarla, aggiungerla al salmone con un mestolino dell'acqua di cottura, spruzzare con qualche goccia di Worcester e il succo di limone. Mescolare e distribuire nelle fondine, guarnendo con salmone affumicato e foglie di salvia.

TRENETTE CON LE SARDE

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 – 16 sarde – finocchietto fresco – una cipolla – pomodori pelati – uvetta – pinoli – una bustina di zafferano – olio d'oliva – sale.

Pulire e aprire a libro le sarde; intanto far bollire l'acqua per la pasta con un grosso ciuffo di finocchietto e il sale. In una padella far stufare la cipolla con un po' d'acqua; aggiungere olio, il finocchietto scolato e tritato, 4 grosse cucchiaiate di pomodori pelati e tritati, le sarde, una manciata di uvetta e una di pinoli, sale. Far cuocere dieci minuti, amalgamando il tutto e spappolando le sarde. Cuocere la pasta nell'acqua di bollitura del finocchietto, aggiungendo una bustina di zafferano. Scolare la pasta e passarla nella padella con il sugo.

TRENETTE AL RAGÙ DI ACCIUGHE

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 – acciughe freschissime g 300 – passata di pomodoro g 200 – prezzemolo – 3 spicchi d'aglio – zafferano in polvere – olio extravergine (toscano o siciliano) – sale – pepe.

Pulire, lavare, diliscare le acciughe, poi tritarle fini con la lunetta. Tritare anche una manciata di prezzemolo e 2 spicchi d'aglio. In padella, rosolare uno spicchio d'aglio intero nell'olio e soffriggervi il trito d'acciughe fino a che cambiano colore; aggiungere un pizzico di zafferano e portare a cottura con la passata di pomodoro, aggiustando di sale e pepe (o peperoncino). Poco prima di spegnere, unire il trito d'aglio e prezzemolo preparato, mescolare e spegnere dopo un paio di minuti. Condire la pasta cotta al dente e servirla subito.

Commenti: le mie proverbiali trenette al ragù di acciughe sono state il piatto forte in occasione di una cena con i nonni.

TRENETTE ALLA CARRETTIERA

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 400 – aglio – acciughe (salate o sott'olio) – peperoncino piccante – pane grattugiato – parmigiano grattugiato – vino bianco secco – olio extravergine d'oliva – sale.

Mettere al fuoco una padella con 4 cucchiai di olio, 3 spicchi di aglio schiacciato con l'attrezzino apposito, e 5 acciughe spezzettate; schiacciarle con la forchetta e mescolarle per farle disfare. Sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco secco e unire il peperoncino. Intanto cuocere le trenette in abbondante acqua non troppo salata. Nel frattempo, in una padella antiaderente, rosolare del pane grattugiato con del parmigiano. Scolare le trenette, versarle nella padella con la salsina delle acciughe e saltarle per qualche istante, bagnandole eventualmente con un mestolo dell'acqua di cottura; servirle caldissime con il pangrattato rosolato e il formaggio.

TRENETTE ALLA CORSARA

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 – aglio – basilico – prezzemolo – passata di pomodoro – 4 filetti di acciuga sott'olio – vino rosso secco – origano in polvere – parmigiano grattugiato – olio extravergine – sale.

Soffriggere nell'olio caldo, aglio e abbondanti basilico e prezzemolo tritati. Aggiungere poca passata di pomodoro e i filetti di acciuga spezzettati. Far cuocere a fuoco alto per 5-6 minuti, quindi versare mezzo bicchiere di vino rosso, lasciarlo evaporare, insaporire con un pizzico di origano, correggere di sale, trasferire nel sugo le trenette cotte e scolate al dente e saltarle velocemente. Completare con abbondante parmigiano grattugiato e servire subito.

TRENETTE, TONNO E LIMONE

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 – tonno sott'olio g 300 – un grosso spicchio di aglio – 3 filetti di acciuga sott'olio – scorza grattugiata di mezzo limone – 4 foglie di basilico fresco – un ciuffo di prezzemolo – olio d'oliva – sale – pepe in grani.

Sgocciolare il tonno, versarlo nella ciotola dove si condirà la pasta e sminuzzarlo con una forchetta. Sbucciare lo spicchio di aglio e tagliarlo a fette sottili. Lavare il basilico e il prezzemolo, asciugarli e tritarli con le acciughe; quindi unire tutto al tonno. Aggiungere le fettine di aglio, la scorza di limone e una generosa macinata di pepe. Condire con 4-5 cucchiai di olio e mescolare. Cuocere le trenette in abbondante acqua salata. Un attimo prima di scolarle, eliminare le fettine di aglio dal condimento al tonno; versare la pasta nella ciotola, mescolare e servire.

TRENETTE AL TONNO E PINOLI

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 350 – tonno sott'olio g 150 – pasta d'acciughe in tubetto – pinoli – prezzemolo tritato – parmigiano grattugiato – burro – Tabasco – sale.

Mettere a cuocere in abbondante acqua salata le trenette. Tostare 2 cucchiai di pinoli in un padellino antiaderente senza condimento. Mettere nel frullatore il tonno scolato dall'olio, una noce di burro, 4-5 cm di pasta d'acciughe, un cucchiaio d'acqua e qualche goccia di Tabasco. Frullare. Versare la salsa ottenuta in un piatto da portata, aggiungere un cucchiaio di prezzemolo e aggiustare di sale. Scolare le trenette e tenere da parte un po' dell'acqua di cottura. Trasferire la pasta nel piatto da portata e mescolare; se necessario aggiungere un po' d'acqua di cottura. Spolverizzare con prezzemolo e abbondante parmigiano, cospargere con i pinoli tostati e servire.

TRENETTE ALLA CARLOFORTINA

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 400 – ventresca sott'olio – g 200 – 2 acciughe sotto sale – 12 olive nere – capperi salati – 2 spicchi d'aglio – prezzemolo – origano – peperoncino – limone- olio extravergine – sale – pepe.

Lavare le acciughe a scioglierle in una padella con un poco di olio in cui si è fatto rosolare l'aglio e il peperoncino che poi andranno tolti. Tritare le olive, un cucchiaio di capperi risciacquati, il prezzemolo e sbriciolare il tonno. Mescolare tutti gli ingredienti all'olio e acciuga aggiungendo olio crudo. Cuocere la pasta, scolarla e condirla con il sughetto preparato, cospargere con origano, piccolissime zeste di limone biologico e portarla subito in tavola, ben calda.

Commenti: in alternativa alla ventresca sott'olio si può usare il tonno purché di ottima qualità, altrimenti rovina il sapore del piatto. Da un viaggio gastronomico in Sardegna ho riportato questa ricetta che un libro mi dava come sugo di Carloforte e una ricerca su Internet come "pasta alla Tabarkina".

TRENETTE ALL'ORIENTALE

Ingredienti: dose per 4 persone
trenette g 250 – 4 funghi Shiitake secchi – 2 cipollotti - carota – piselli – 2 peperoni – salsa di soia – saké – zucchero – olio d'oliva – sale.

Ammollare i funghi in circa 150 ml di acqua calda per 15 minuti, poi privarli del gambo, tagliarli a sottili striscioline e cuocerli nello stesso liquido di ammollo a cui vanno aggiunti mezzo cucchiaio di salsa di soia, mezzo di zucchero e uno di saké. Nel frattempo togliere la calotta ai peperoni e dividerli in due per il lungo, ottenendo quattro barchette. Passarle in forno per farle appassire, senza che perdano troppo la forma. Portare l'acqua a bollore, salarla e cuocervi le trenette insieme con una grossa manciata di piselli. Negli ultimi 30 secondi di cottura, unire la carota tagliata a strisce leggerissime (usando il pelapatate) e i nastri di cipollotti, ottenuti dividendo la pianta nelle singole foglie e tagliando queste in strisce sottili, lunghe quanto la foglia stessa. Scolare tutto e saltare velocemente in padella con i funghi un po' del loro fondo di cottura e un filo d'olio. Distribuire la pasta nei peperoni e servire caldo fumante.

I NASTRINI

Nastrini ai fiori di zucca	1
Nastrini ai frutti di mare	8
Nastrini ai peperoni rossi	3
Nastrini al Brandy e al prosciutto	5
Nastrini al gorgonzola	3
Nastrini al mascarpone	5
Nastrini al ragù di seppioline	6
Nastrini al salmone	9
Nastrini alla salsiccia, con rucola e pomodoro	5
Nastrini con cozze e fagioli	9
Nastrini con gli strigoli	2
Nastrini con melanzane e gorgonzola	3
Nastrini con pomodorini, pancetta e grana	2
Nastrini con ragù di crostacei	7
Nastrini con stracchino e radicchio rosso	4
Nastrini e radicchio	1
Nastrini fantasia	1
Nastrini in giallo alla bottarga	8
Nastrini marini	6
Nastrini, zucchine e carote	3

LE PAPPARDELLE

Cassoeula di pappardelle	18
Pappardelle al crudo, ricotta e menta	12
Pappardelle al cinghiale	18
Pappardelle al forno	10
Pappardelle al maiale	17
Pappardelle al ragù	16
Pappardelle al ragù di pesce	15
Pappardelle al parago	13
Pappardelle al verde	11
Pappardelle all'agnello	17
Pappardelle alla crema di stoccafisso	14
Pappardelle alla falsa carbonara	15
Pappardelle alla salsa verde	10
Pappardelle alle mele	12
Pappardelle alle zucchine	10
Pappardelle con funghi, speck e patate	11
Pappardelle con sugo di coniglio	16
Pappardelle e filetti di triglia	13
Pappardelle e pere	12

I NIDI O TAGLIATELLE

Nidi ai peperoni	21
Nidi al prosciutto di Praga	24
Nidi al tonno	23
Nidi alle melanzane	21
Nidi alle zucchine	19
Nidi allo zabaione salato	27
Nidi con la granzeola	23
Nidi con l'agnello	25
Nidi con gli scampi	22
Nidi d'angelo ai fiori di zucca	19
Nidi e fagioli	25
Tagliatelle alla cipolla	20
Tagliatelle agli asparagi	20
Tagliatelle alle erbe	21
Tagliatelle alle rose rosa	26
Tagliatelle allo speck e trevigiana	24
Tagliatelle con asparagi e pomodori secchi	20
Tagliatelle di mare	22
Torta di tagliatelle	26
Torta speziata alle tagliatelle	27

I FUSILLI

Fusilli agli asparagi e zafferano	31
Fusilli ai cipollotti	29
Fusilli al tonno	32
Fusilli alla friulana	35
Fusilli alla menta	28
Fusilli alle noci	34
Fusilli alle vongole scappate	34
Fusilli alle zucchine, fiori e nepitella	30
Fusilli con canocchie	33
Fusilli e broccoletti	30
Fusilli freddi	35
Fusilli freddi all'orata	33
Fusilli freddi alle verdure	28
Fusilli freddi in salsa di tonno	32
Fusilli gratinati con ragù di verdure	36
Fusilli, menta e ricotta	34
Insalata di fusilli	35
Quiche di fusilli e melanzane	29
Risotto di fusilli	31

LE TRENETTE

Hot chili di trenette	38
Trenette al pesto	37
Trenette al pesto di radicchio	38
Trenette al battuto di cozze	40
Trenette al ragù di acciughe	43
Trenette al tonno e pinoli	44
Trenette all'orientale	45
Trenette alla Carlofortina	45
Trenette alla carrettiera	43
Trenette alla corsara	44
Trenette alle ortiche	38
Trenette allo scoglio	41
Trenette con le cozze	40
Trenette con le sarde	42
Trenette con pesto rosso	37
Trenette con scampi e vongole	39
Trenette, cozze e curcuma	40
Trenette con vongole, fiori di zucca e zafferano	39
Trenette delicate	42
Trenette del pelandrone	41
Trenette sapore di mare	42
Trenette, tonno e limone	44

Quadratum newmedia

Direttore responsabile
Vitalba Paesano

Coordinamento
Carmela Stilla

Hanno collaborato:
Aurora Cicogna
Laura Romanelli

Grafica e videoimpaginazione
Luciano Molina

Segreteria di redazione
Annalisa Belluco
Cristina Ventura

Realizzazione tecnica
Quadratum New Media

© Quadratum New Media 2001